HOOVER

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
CERAMIC HOBS — GB

ISTRUZIONI D'USO E INSTALLAZIONE
PIANI VETROCERAMICA — IT

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
CERANFELDER — DE

MANUAL DE UTILIZAÇÃO E DE INSTALLAÇÃO
PLACAS VITROCERÂMICAS — PT

INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS — ES

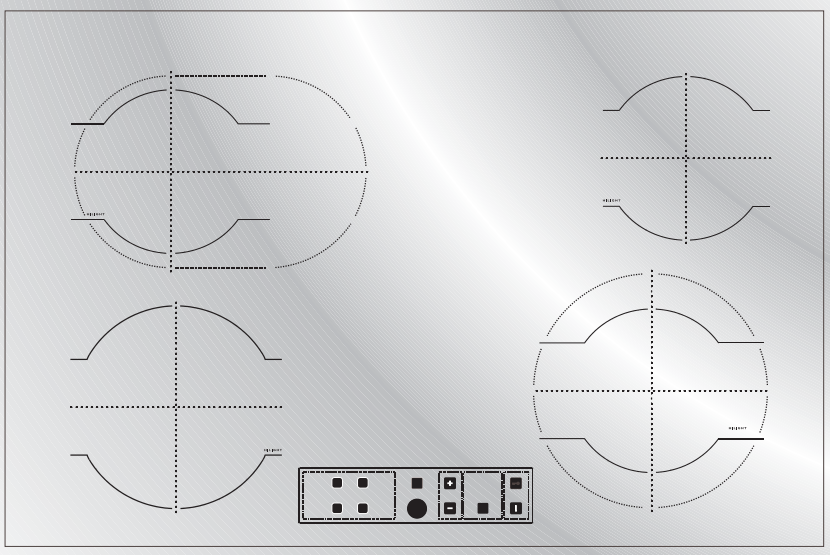
INSTALLATIE- EN GEBRUIKSINDTRUCTIES
VITROKERAMISCHE KOOKVLAKKEN — NL

BRUGS- OG INSTALLATIONSVEJLEDNING
KERAMISKE PLADER — DK

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJEET
KERAAMISET LIEDET — FI

BRUKERHÅNDBOK
KERAMISK PLATETOPP — NO

BRUKSANVISNING
KERAMISK HÄLL — SV

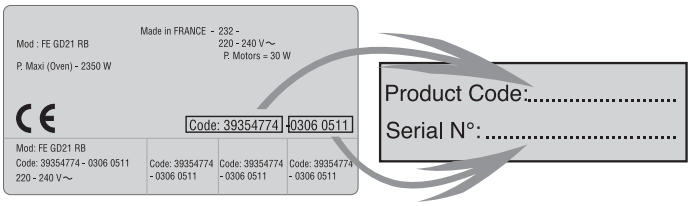


HOOVER - Via Privata Eden Fumagalli - 20047 Brugherio (Milano) - Italy

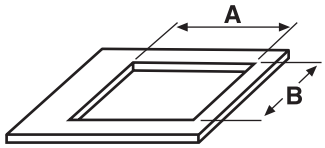
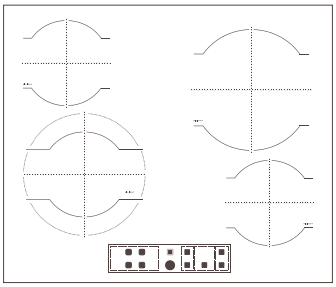
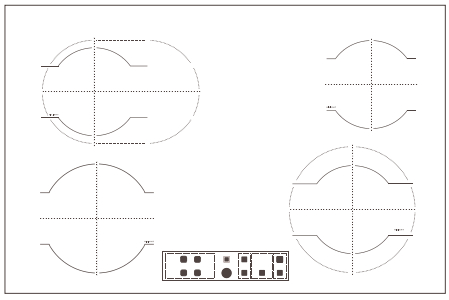
GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate
(located under the hob's bottom casing)



- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- It is advisable not to stare directly at the halogen elements.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.

COOKING HOB		HVH 551/2	HVH 750/2
Burners		4 Hilight	4 Hilight
Supply voltage	(V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Installed electric power	(W)	7100	7600
Product size	(l x p) mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Building-in dimensions	**(AxB)**	560x490	740x490
			

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation:

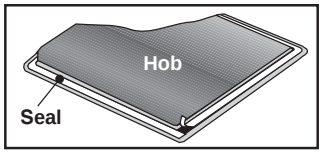
• A watertight seal is supplied with the hob.

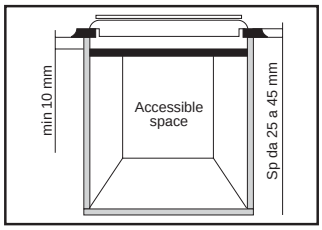
Before fitting:

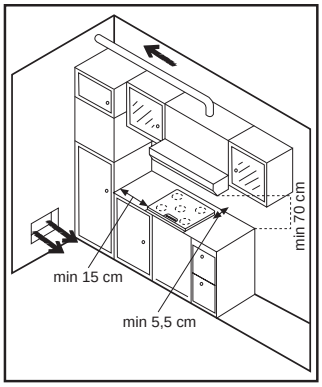
- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. **Make sure the glass is protected.**
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

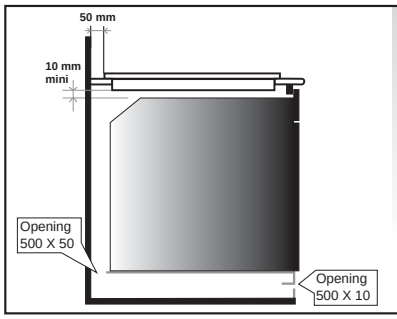
• Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

• If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.









It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

• The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.

• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

• Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to :

. Three phase 220-240 V3~ . Three phase 380-415 V2N~

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

• Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.
• Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

• Open the cover in the following sequence:

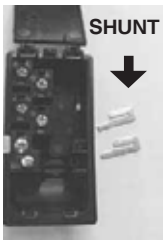
• unscrew the cable clamp "1",
• find the two tabs located on the sides,
• put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press, remove the cover.

To release the power supplying cord.

• remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
• Pull out the supply cord.

• Operations to be carried out to make a new connection :

- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
- Pass the power supply cable into the clamp.

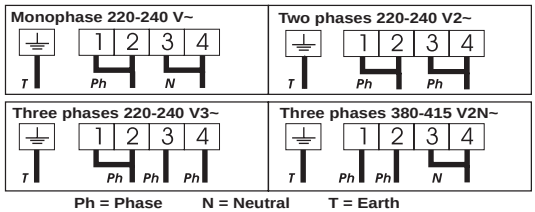


- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
- Fix the cover.
- Screw the cable clamp.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

CONNECTION TO THE TERMINALS ON THE TERMINAL BLOCK:

MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~	
Fuse	25 A
Cable H05V2V2F	3X2.5 mm²
THREE PHASES 220-240 V3~	
Fuse	32 A
Cable H05V2V2F	4X4 mm²
THREE PHASES 380-415 V2N~	
Fuse	25 A
Cable H05V2V2F	4X2.5 mm²



Ph = Phase N = Neutral T = Earth

HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended.* Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended.* Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately.
Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

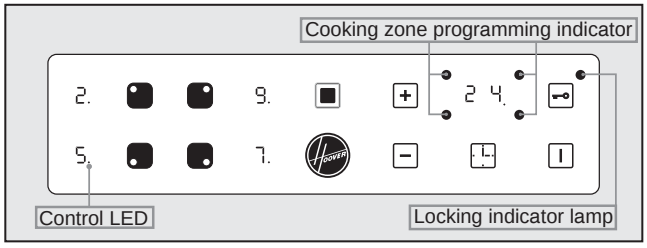
Cast Iron : *usable, but not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended.* Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.

Glass-ceramic : *not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

HOW TO OPERATE THE GLASS CERAMIC HOB

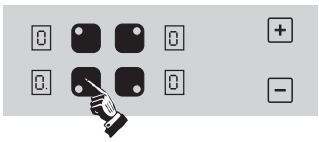


• After powering up the hob, wait 8 seconds to activate the electronic controls.

- Press the button ⏻, for 3 seconds.
  Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level 0 is displayed and the control LED blinks.
- After 10 seconds whithout use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

• STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the control LED is on steady. It shows that the zone is live.



- Press the − or + button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the + or − button and the heat level increases or decreases gradually.

The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

0	:	Off
1	:	)
2	:	) ..... Melting heat
3	:	Keeping hot
4	:	Heating up
5	:	Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	:	Cooking without lid
7	:	Frying, meat browning and roasting
8	:	High temperature cooking and roasting, seizing
9	:	Frying, boiling large quantities of water.....

• STOPPING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone.
- Press the − button to display heat level 0. Now the zone goes off, the indicator 0 goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press the − and + buttons at the same time. The heat level automatically goes down to 0 .
  The cooking zone goes off.

• GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing for 3 seconds on the On-Off button.

• RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: H . When the temperature goes back below 60°C, the H display goes off.

For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

• OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE
(Only on some models)

• TO START THE ADDITIONAL COOKING ZONE:

- Press the button ⏻ . In the next 10 seconds
- Press the button for the zone with the addition. In the display zone, the blinking lamp goes steady. It shows that the zone is live.
- Select a heat level between 1 and 9. (+ or −)
- Press the button ■ to start the additional zone.

• TO STOP THE ADDITIONAL ZONE:

- The cooking zone with addition must be live: in the display zone, the lamp must be on. If not, select the relevant zone again.
- Press de button ■ . The display LED for the additional zone disappears. The additional cooking zone goes off.
- To rapidly stop the complete cooking zone, press the + o − buttons at the same time. The heat level automatically goes down to 0 . The cooking zone goes off.

• PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes. Only one zone, at a time, can be programmed.

- Start the required zone by following the previous instructions. The control LED near the heat level must be displayed, it shows that the zone is live.
- Press the Timer button.

The zone mark around the timer display shows the controlled zone.

- Press the + button to select the time in minutes.

This is saved automatically after three seconds.

➜The programmed time can be modified at any moment by pressing the timer selection button, the timer control LED must be on. When the time has run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute. Press any button to stop it.

➔The programmed time can be reset to 00 using the − button or pressing the + and − buttons at the same time, the cooking zone is then no longer linked to the timer but stays operational. So you will have to stop the zone independently.

➔The timer can be used alone as a reminder, it will ring at the end of the programmed time.

• LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function holds the current settings, or prevents anyone from starting the hob. It is also used for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.

- Start the required cooking zones.
- Select a heat level for each of them.
- Press the button to set the data; in this way no other button works, except the On/Off button.

The locking indicator lamp comes on.

➔To release the locking function, just press the button; the indicator lamp goes off, all the controls work again.

If when the controls are locked, the timer is on, the time will be counted automatically and the zone switched off at the end of the programmed time.

If the locking control is on when the hob is finally shut down, the locking control stays operational and prevents any action when the hob is restarted, press the button to release the locking function.

• FAST HEATER OPERATION

Every cooking zone on the hob is equipped with a fast heater for raising the cooking zone's temperature faster:

Starting the fast heater

- Start the required zone, press the + button to obtain position 9 release the − button briefly and press it again; the display alternates showing A "fast heater" and 9 heat level.
- If necessary reduce to the required heat position.

Cooking position	Power released (%)	Time of fast heater (minutes)	Maximum operating time before automatic cut off*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released
When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.

* For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

CLEANING AND MAINTENANCE

- *Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.*
- *Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.*
- *Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.*
- *It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.*

MAINTENANCE:

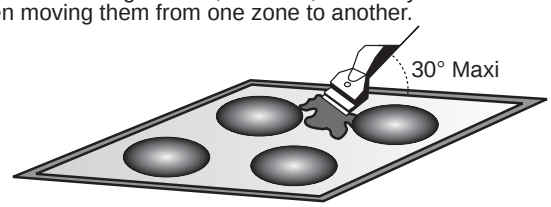
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The control knobs can be removed for a complete cleaning. **However, you must care not to let any liquid go into the open zones, and then to push the knobs fully on fitting back.** The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

- **The metal surround (on some models):** to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified:
switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

PROBLEM SOLVING

Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.
- You must use pans which are absolutely flat. If light is visual between the pan base and a straight edge, the surface unit will not transfer heat properly.
- Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.

Foods cook slowly.
- Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.

Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.
- Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob.
  Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.

Metal markings (may appear as scratches).
- Do not slide aluminium cookware across the surface. Use recommended cleaning procedure to remove marks.
- Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.

Dark streaks or specks.
- Use a razor scraper and recommended cleaning product.

Areas of discoloration on cooktop.
- Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.
- See the Glass Hob Cleaning section.

The hob is out of order, or some heat zones do not work.
- The shunt bars are not properly fitted on the terminal block. Check the connection is made in conformity with the instructions page 2.

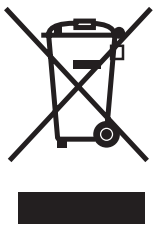
The hob does not operate.
- A big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.
- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.

The hob does not cut off
- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release. Refer to the section, page 4.

The hob stops automatically
- A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds so long as the buttons are covered. Clean up the spill or remove the object.
- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 4.

Frequency of on/off operations for cooking zones
- The on-off cycles vary according to the required heat level:
- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

“H” display, residual heat indicator, blinking
- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations, page 2.

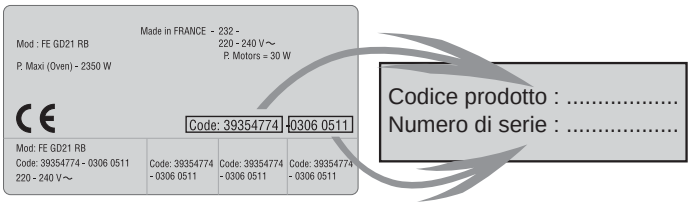


This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

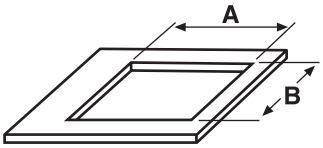
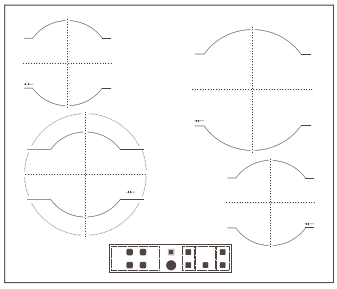
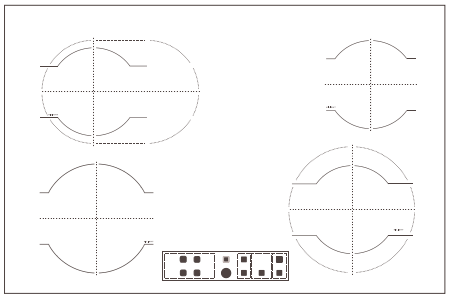
AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un'ottimale utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare qui sotto, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di un ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

Placca segnaletica
(situata sotto la cassetta inferiore del piano)



- Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini durante il funzionamento del prodotto e fino a quando non si spegneranno le spie di calore residuo.
- Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli, con il rischio di incendiarsi.
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.
- Non depositare oggetti sulla parte comandi dei piani con comandi digitali.
- La carta stagnola e i recipienti in materia plastica non devono essere appoggiati sulle superfici calde.
- Il bruciatore alogeno emette una luce abbastanza forte, non fissarla costantemente.
- Quando la spia del calore residuo è accesa, non toccare il fuoco in funzionamento o appena spento.
- Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.
- Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.
- Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.
- Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul piano, potrebbero cascare e rovinare il piano.
- Non lasciare oggetti depositati sul piano di qualunque tipo essi siano.
- Nel raro caso che possa esserci un'incrinatura sotto il piano in vetroceramica, staccare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, e chiamare direttamente il Servizio Assistenza.

PIANO COTTURA	HVH 551/2	HVH 750/2
Beuciatori	4 Hilight	4 Hilight
Tensione alimentazione (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza elettrica installata (W)	7100	7600
Dimensioni prodotto (l x p) mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Dimensioni foro incasso **(AxB)**	560x490	740x490
		

Tutte queste caratteristiche sono indicative, il produttore non è responsabile per errori di stampa. Perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitative, il produttore si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative, rispettando le norme vigenti.

CE **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:**Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, É conforme alla prescrizione della Direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n° 108 del 25.01.92.
Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE , sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

INSTALLAZIONE

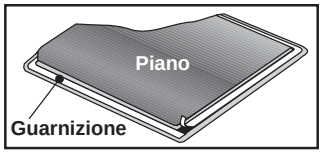
Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non viene effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori. Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista , che DEVE attenersi alle norme tecniche in vigore. Se nonostante questa raccomandazione, il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

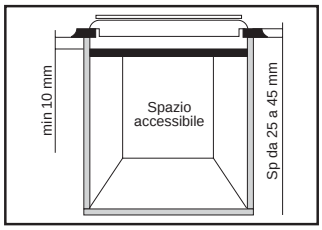
INSERIMENTO NEL MOBILE

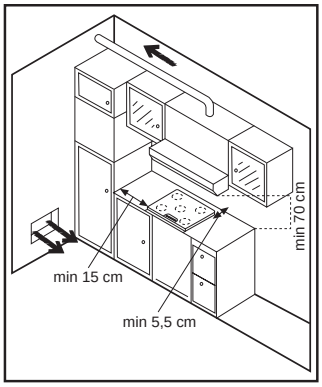
Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente per sopportare una temperatura elevata.
Inoltre è necessario che il rivestimento che ricopre il mobile o il supporto sia fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scolli.

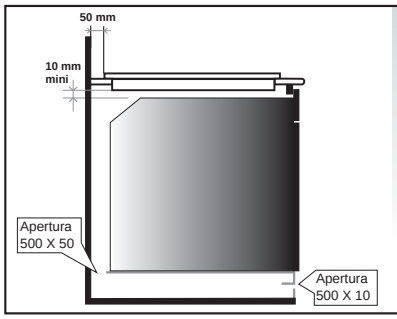
Una guarnizione di tenuta stagna è consegnata con il piano di cottura.
- Prevedere uno spazio di 5 cm. tra l'apparecchio e le pareti verticali adiacenti.
- Prevedere un divisore orizzontale sotto il cassone del piano, delle stesse dimensioni del vano. Lasciare almeno 1 cm di spazio sotto il cassone del piano.

Prima dell'installazione:
Girare il piano, parte in vetro verso il basso.
Abbiate cura di proteggere il vetro.
Mettere la guarnizione avvolta intorno al piano.
Abbiate cura nell'eseguire il lavoro, in quanto tutto questo eviterà qualsiasi infiltrazione dentro il mobile di supporto.









E' vietato installare il piano su un forno non raffreddato.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installazione deve essere conforme alle norme vigenti del Paese d'installazione.
Il produttore declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.

Attenzione:
- Prima di effettuare il collegamento, controllare la tensione d'alimentazione indicata sul contatore, la regolazione del disgiuntore, il calibro del fusibile e la continuità della "terra".
- Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente munita di messa a terra o mediante dispositivo a interruzione omnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Il filo di protezione verde/giallo deve essere collegato ai morsetti di terra, da una parte per l'apparecchio e dall'altra parte per il collegamento.
- Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.
- Qualsiasi intervento dovrà essere effettuato dal Servizio di Assistenza o comunque da una persona qualificata.

Il piano vetroceramica viene fornito con un cavo di alimentazione e puó essere utilizzato con una tensione di 220-240 V tra 2 fasi o tra fase e neutro.

• Allaciarlo ad una presa di corrente, per scegliere il fusibile vedere la tabella sottostante.

É anché possibile collegare il piano con :
. Trifase220-240 V3~ . Trifase 380-415 V2N~

COLLEGAMENTO ALLA MORSETTIERA DELL'APPARECCHIO

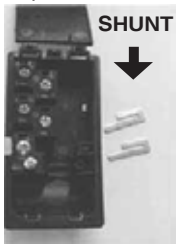
Per procedere al nuovo collegamento, attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sotto indicate.
• Prima di realizzare il collegamento, verificare che l'installazione sia protetta da un fusibile appropriato, vedere la tabella sottostante, controllare la sezione dei fili dell'installazione.
• Girare il piano, con la parte del vetro contro il piano di lavoro, **facendo molta attenzione a proteggere il vetro!**

• Per aprire il coperchio della morsettiera:

• svitare il passacavo "1",
• individuare le due linguette situate ai lati,
• inserire la punta di un cacciavite piatto davanti ad ogni linguetta, "2" e "3", spingere e premere, sollevare il coperchio.

Per liberare il cavo di alimentazione:
• svitare i viti della morsetteria per liberare il passacavo, ed anche i ponticelli (shunt), liberare il cavo.

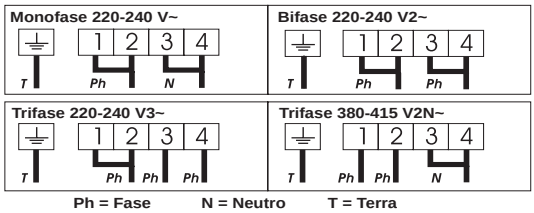
Per procedere al nuovo collegamento :
• scegliere il cavo d'alimentazione attenendosi sempre alla tabella.
• posizionare il cavo nel passacavo
• spelare l'estremità dei conduttori e collegarli ai terminali. Far riferimento alle informazioni della tabella seguente ed alla numerazione presente sulla morsettiera, inserire i ponticelli (shunt) - i ponticelli, che trovate nella morsettiera,servono a collegare tra loro diversi punti dei terminali.
- Chiudere il coperchio della morsettiera,
- Avvitare il cavo nel passacavo.



Attenzione ! : un serraggio non corretto delle viti dei terminali può comportare il rischio di surriscaldamento del cavo di alimentazione.

CONNESSIONI ELETTRICHE

MONOFASE o BIFASE 220-240 V~	
Fusibile	25 A
Cavo H05V2V2F	3X2.5 mm²
TRIFASE 220-240 V3~	
Fusibile	32 A
Cavo H05V2V2F	4X4 mm²
TRIFASE 380-415 V2N~	
Fusibile	25 A
Cavo H05V2V2F	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Neutro T = Terra

CONSIGLI D'UTILIZZO

Per ottenere dei buoni risultati di cottura, è necessario utilizzare dei recipienti di buona qualità.

- **Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto e spesso:** il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.
- **Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto:** al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.
- **Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco:** è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

LA SCELTA DEI RECIPIENTI
Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.

Inox: consigliato. Particolarmente buono con il fondo "Sandwich". Il fondo "Sandwich" unisce le qualità dell'Inox (aspetto, durata e stabilità) con i vantaggi dell'alluminio o del rame (trasmissione del calore e ripartizione uniforme).

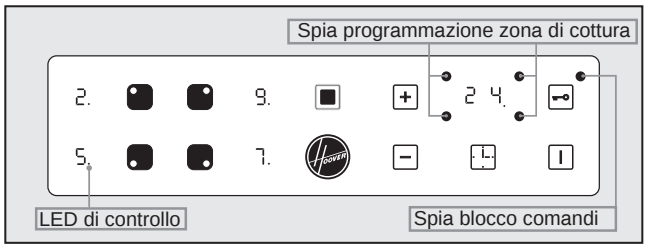
Alluminio: raccomandato fondo spesso. Buona conduttività. Talvolta i residui di alluminiopossono lasciare qualche macchia sul piano, che possono essere tolte se pulite rapidamente. L'alluminio con poco spessore non deve essere utilizzato.

Ghisa/Vetroceramica: sconsigliato. Prestazioni scarse. Può rigare la superficie.

Fondo in rame: raccomandato fondo spesso. Buona performance, ma il rame può lasciare delle macchie che possono sembrare delle righe, che si possono togliere se il piano viene pulito rapidamente. Tuttavia, non lasciare evaporare l'acqua completamente dai recipienti, il metallo surriscaldato può aderire alla superficie. Un recipiente in rame surriscaldato può lasciare delle macchie che rischiano di sporcare definitivamente il piano.

Porcellana/Acciaio smaltato: buone prestazioni. Solamente con fondo piatto, poco spesso e liscio.

UTILIZZO DEL PIANO VETROCERAMICA

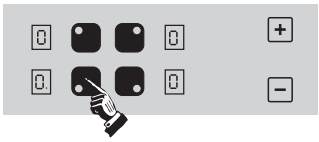


• Attendere alcuni secondi dopo la prima accensione del piano per permettere l'attivazione dei comandi elettronici.

- Premere il tasto I per 3 secondi.
I comandi del piano sono attivi. Viene visualizzato il livello di potenza di ogni zona di cottura. I LED di controllo lampeggiano.
-Trascorsi 10 secondi senza alcun utilizzo, i controlli elettronici si spengono e la procedura di accensione deve essere ripetuta.

• ACCENDERE UNA ZONA DI COTTURA

- Premere il tasto di selezione della zona di cottura desiderata. Il led di controllo dellazona interessata diventa fisso, indicando che la zona è attiva.



- Premere i tasti − o + e selezionare il livello di potenza da 1 a 9. Tenendo premuti i tasti + o − il livello di potenza aumenta o diminuisce progressivamente.

Le seguenti indicazioni sono fornite solo a titolo indicativo. La Vostra personale esperienza Vi permetterà di adattare le cotture al Vostro gusto.

0	:	Spento
1	:	)
2	:	) ..... Sciogliere, fondere
3	:	Mantenimento in caldo
4	:	Riscaldamento
5	:	Scongelamento, cotture lente
6	:	Cotture senza coperchio
7	:	Friggere, rosolare, arrostire
8	:	Cotture a temperatura elevata, arrostire
9	:	Friggere, portare ad ebollizione importanti quantità di acqua

• SPEGNERE UNA ZONA DI COTTURA

- Premere il tasto della zona di cottura desiderata.
- Premere il tasto − fino a che il display indica 0. Ora la zona di cottura è spenta, il display si spegne dopo 10 secondi.
- Per spegnere immediatamente premere contemporaneamente i tasti − e +. Il display scende subito a 0 e la zona di cottura si spegne.

• SPEGNERE TUTTO IL PIANO

Le zone di cottura ed il timer possono essere fermati quando si desidera premendo il tasto On \ Off

• INDICATORE DI CALORE RESIDUO

Sul display compare la lettera H quando la superficie della zona di cottura supera la temperatura di 60°C. La lettera H si spegne quando la temperatura scende sotto i 60°C.

Suggerimento: utilizzare il calore residuo della zona di cottura per completare la cottura in modo lento.

N.B. dopo una interruzione di corrente, la spia di calore residuo si spegne, amche se la temperatura di superficie supera i 60°C.

• UTILIZZO DELLA ZONA DI COTTURA ESTESA
(solo su alcuni modelli)

• PER ATTIVARE LA ZONA ESTESA:

- Premere il tasto I Nei successivi 10 secondi
- Premere il tasto della zona di cottura interessata. Sul display il led lampeggiante diventa fisso, indicando che la zona è attiva.
- Scegliere un livello di potenza tra 1 e 9. (tasti + o −)
- Premere il tasto ■ per attivare la zona di cottura estesa.

• PER SPEGNERE LA ZONA ESTESA:

- La zona di cottura deve essere attiva; la spia sul display deve essere accesa. Se la zona non è attiva, selezionarla.
- Premere il tasto ■. Il LED della zona estesa si spegne. La zona estesa si spegne.
- Per fermare rapidamente l'intera zona di cottura premere contemporaneamente i tasti + e −. Il livello di potenza scende automaticamente a 0 e la zona cottura si spegne

• PROGRAMMAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

Ogni zona di cottura può essere programmata per funzionare sino ad un massimo di 99 minuti. E' possibile programmare una zona alla volta.

- Attivare la zona di cottura seguendo le indicazioni precedenti. Il LED di controllo vicino all'indicatore di potenza deve essere acceso; questo indica che la zona è attiva
- Premere il tasto Timer

Di fianco al display del timet si accende la spia di programmazione della zona cottura che viene programmata.

- Premere il tasto + per selezionare il tempo in minuti.

L'impostazione è memorizzata dopo 3 secondi.

➔Il tempo di programmazione può essere modificato a piacere premendo il tasto timer, il LED di controllo deve essere acceso. Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si spegne automaticamente. Un segnale sonoro è emesso per 1 minuto (premere qualsiasi tasto per spegnerlo prima).

➜Il tempo impostato può essere riportato 00 utilizzando il tasto − o premendo contemporaneamente i tasti + e −, il funzionamento della zona di cottura è ora indipendente dal timer ma rimane funzionante.
Per spegnere la zona di cottura seguire le istruzioni precedenti.
➜Il timer può essere utilizzato come promemoria, suonerà allo scadere del tempo impostato.

• BLOCCO DI SICUREZZA

La funzione di blocco mantiene inalterate le scelte effettuate o previene l'accensione accidentale del piano cottura. E' utile anche durante la pulizia della zona dei comandi.

- Attivare le zone cottura richieste.
- Selezionare il livello di potenza desiderato.
- Premere il tasto per bloccare le scelte. Ad eccezione del tasto ON/OFF nessun altro tasto è ora attivo.

La spia di blocco comandi si accende.

Per togliere la funzione di blocco premere il tasto ; la spiasi spegne ed i comandi funzionano nuovamente.

Se il timer è attivo quando i controlli vengono bloccati, il conto alla rovescia prosegue e la zona di cottura interessata viene automaticamente spenta allo scadere del tempo impostato.

Se la funzione di blocco è attivata a piano spento, i comandi sono bloccati e questo evita qualsiasi accensione accidentale o non voluta. Premere il tasto per togliere la funzione di blocco.

• BOOSTER

Ogni zona di cottura è equipaggiata con una funzione booster che permette un aumento veloce della temperatura.

Attivare il booster

- Attivare la zona di cottura desiderata, premere il tasto + sino ad ottenere il livello di potenza 9, rilasciare brevemente il tasto − e premerlo di nuovo; sul display appaiono alternativamente A (booster) e 9 (livello di potenza).
- Se necessario ridurre la potenza al livello desiderato.

Livello impostato	Potenza fornita (%)	Tempo inserimento booster (minuti)	Massimo tempo di funzione prima dello spegnimento automatico*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Esempio zona cottura da 1800 W in posizione 6 = 32% di 1800 W = 576 W forniti. Quando il booster è attivo, lazona funziona a 1800W per 2,5 minuti, poi si porta ai 576 W impostati.

* Per motivi di sicurezza le zone di cottura si spengono automaticamente se fatte funzionare in continuo per un tempo troppo lungo. Il tempo dipende dal livello di potenza impostato.

MANUTENZIONE DEL PIANO VETROCERAMICA

- *E' importante prima di iniziare la pulizia della superficie in vetroceramica, attendere che la stessa si sia completamente raffreddata.*
- *Per la pulizia della superficie in vetroceramica devono essere utilizzati solo prodotti specifici: crema e lametta. I suddetti prodotti si trovano facilmente in commercio, nei supermercati.*
- *Evitare le fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire.*
- *Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero……*

MANUTENZIONE:

- Versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.
- Strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
- Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:

- Versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
- Strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
- Asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
- Ripetere l'operazione se necessario.

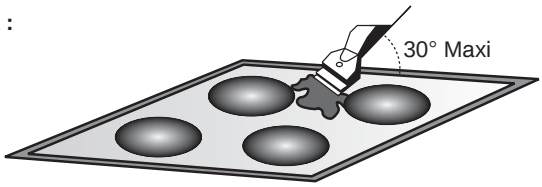
CONSIGLI:

Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.
Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano.
Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco, o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.

Le manopole possono essere tolte per una pulizia in profondità, **tuttavia bisogna stare molto attenti di non far penetrare del liquido nelle parti aperte, e fare attenzione a rimontare le manopole.**

Il vetro del piano in vetroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

NOTA :



- **Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.**
- **Non utilizzare mai utensili affilati.**
- **L'utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano.**
- **Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.**
- **Non utilizzare dei prodotti abrasivi o delle pagliette metalliche.**

• **La cornice del piano (solo su alcuni modelli):** per pulire senza danneggiare la cornice del vostro piano, lavarla con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sotto.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.hoover.it

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (applicata sotto al prodotto). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

PROBLEMI E SOLUZIONI

I fuochi non mantengono i sughi o le fritture a fuoco basso.
Utilizzare esclusivamente recipienti a fondo piatto. Se una luce filtra tra il recipiente e il piano, il fuoco non trasmette il calore correttamente. Il fondo del recipiente deve ricoprire interamente il diametro del fuoco scelto.

Cotture troppo lente.
Utilizzo dei recipienti non adatti. Utilizzare solo degli utensili a fondo piatto pesante e con un diametro almeno uguale al fuoco.
Graffi o scalfitture sulla superficie in vetro del piano.
Errato sistema di pulizia, utilizzo di recipienti con fondo ruvido, presenza di particelle abrasive (sale, sabbia, zucchero) tra il piano e il fondo del recipiente.
Consultare il capitolo relativo alla pulizia, assicurarsi che i fondi dei recipienti siano adatti prima dell'utilizzo e utilizzare solo recipienti con fondo liscio.

Segni di metallo (possono sembrare graffi)
Non far scivolare dei recipienti di alluminio sul piano. Attenersi alle istruzioni di pulizia. Se non vengono utilizzati dei materiali di buona qualità, le macchie di qualsiasi tipo esse siano persisteranno. Aiutatevi con una lametta da barba e seguite le istruzioni del capitolo "MANUTENZIONE".

Macchie scure
Utilizzare una lametta da barba e seguire il capitolo "MANUTENZIONE".

Macchie sul piano
Macchie causate da recipienti in alluminio, dall'acqua o da alimenti, possono essere eliminate con una crema pulente.

Segni di caramello o di plastica fusa sul piano.
Controllare il capitolo "MANUTENZIONE".

Il piano non funziona oppure alcuni fuochi non sono funzionanti.
I ponticelli (shunt) sulla morsettiera non sono posizionati correttamente. Fate controllare da un professionista che il raccordo sia stato effettuato conformemente alle raccomandazioni della pagina 7.

Il piano non funziona (piani con comandi digitali).
- Un oggetto o residuo di cibo sta coprendo almeno due comandi per almeno 10 secondi. Effettuare la pulizia o rimuovere l'oggetto
- Il pannello comandi è bloccato, sbloccarlo.

Il piano non si spegne
- Il pannello comandi è bloccato, sbloccarlo.

Il piano si spegne automaticamente
- Un residuo di cibo copre almeno due comandi per almeno 10 secondi; il piano si spegne per sicurezza ed un segnale sonoro viene emesso sino alla pulizia del residuo di cibo.
- Le zone di cottura si spengono automaticamente se vengono fatte funzionare per un tempo troppo lungo. Vedere la tabella di pagina 9.

ON \ OFF frequenti delle zone di cottura
- I cicli ON \ OFF variano a seconda del livello di potenza scelto:
  - bassa potenza: tempi di funzionamento brevi,
  - alta potenza: tempi di funzionamento lunghi.

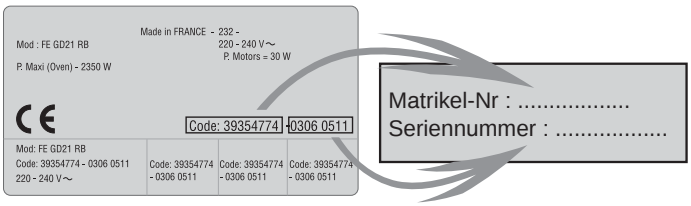
Simbolo "H" , indicatore del calore residuo, lampeggia
- La temperatura del modulo elettronico di comando è troppo elevata. Un tecnico qualificato deve verificare le condizioni di installazione; vedere pagina 7.

Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salutedelle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

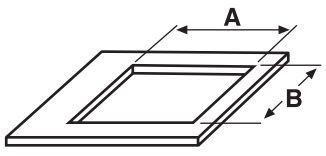
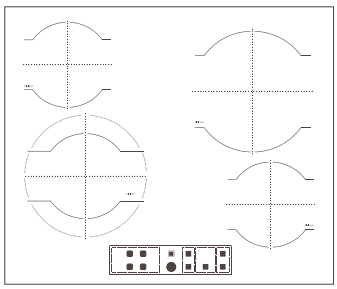
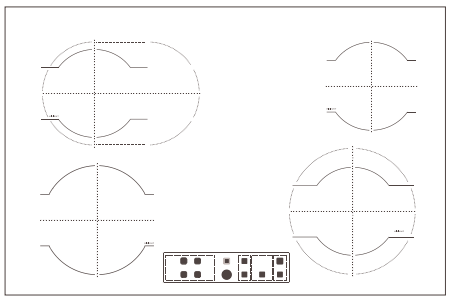
ALLGEMEINE HINWEISE

LESEN SIE DIE BEDIEUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DEN GRÖßTMÖGLICHEN NUTZEN AUS IHREM GERÄT ZU ZIEHEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitung für eine spätere Nutzung aufzubewahren. Notieren Sie auf diesem Heft VOR DER INSTALLATION die Seriennummer des Gerätes, die bei einem eventuellen späteren Einsatz des Kundendienstes nötig ist.

Matrikelschild:
(befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)



- Um das Risiko von Verbrennungen auszuschließen, halten Sie Kleinkinder fern, wenn das Gerät im Betrieb ist, auch nachdem die Kochstellen abgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige leuchtet,.
- Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, achten Sie darauf, immer den Kochvorgang zu überwachen, da sich zu heißes Fett oder Öl leicht entzünden kann.
- Keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Ceranoberfläche abstellen.
- Die Halogenkochzone des Ceranfeldes strahlt ein starkes Licht aus, vermeiden Sie daher, direkt in die Halogenkochzone zu schauen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Ceranfeld nach jeder Benutzung zu reinigen, um eine Ansammlung von Verschmutzungen und Fettrückständen zu vermeiden. Sie würden sich bei jeder neuen Benutzung erhitzen und verkohlen und dabei störenden Rauch und unangenehme Ausdünstungen verbreiten. Außerdem stellen sie ein Brandrisiko dar.
- Die Steuerplatine des Gerätes ist empfinlich. Achten Sie darauf, keine heißen Behälter darauf abzustellen.
- Niemals direkt auf dem Ceranfeld kochen. Benutzen Sie stets Kochgeschirr.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte des Kochfelds.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitsfläche.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht von Kochfeld zu Kochfeld: das könnte Kratzer verursachen.
- Bewahren Sie keine schweren Gegenständen über dem Ceranfeld auf, sie könnten herunterfallen und das Ceranfeld beschädigen.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Aufbewahrungsort für irgendwelche Gegenstände
- Im unwahrscheinlichen Fall, daß auf der Kochfläche ein Riß auftreten sollte, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr zum Ceranfeld und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

KOCHMULDEN	HVH 551/2	HVH 750/2
Kochstellen	4 Hilight	4 Hilight
Spannung/Frequenz (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Gesamtanschulußwert (W)	7100	7600
Maße (B x T) in mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Einbaumaße **(AxB)**	560x490	740x490
		

Alle Daten dienen der Information. Bemüht, die Qualität ihrer Produkte stets zu verbessern, behält sich Der Hersteller leichte Änderungen in Verbindung mit technischen Innovationen vor.

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE , und deren nachträglichen Veränderungen.

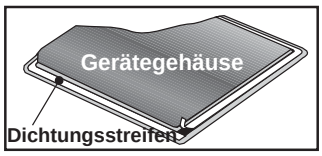
INSTALLATION

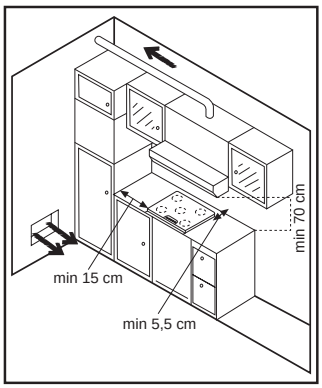
Der Einbau und die Installation eines Elektrogerätes sind Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen. Eine nicht fachgerechte Installation kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und die Unversehrtheit des Benutzers gefährden. Es ist daher zwingend notwendig, die Installationsarbeiten einem qualifizierten Fachmann zu überlassen, der sie nach allen Regeln der Kunst und gemäß der geltenden Normen durchführen kann. Sollte der Endverbraucher trotz dieser dringenden Empfehlung die Installation selber vornehmen, lehnt Der Hersteller Gruppe jede Verantwortung für technische Defekte am Gerät oder für eventuell resultierende Schäden an Personen oder Sachen ab.

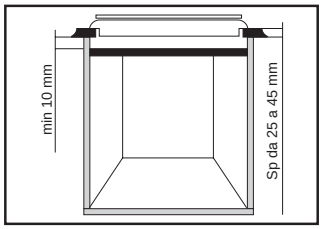
EINBAU

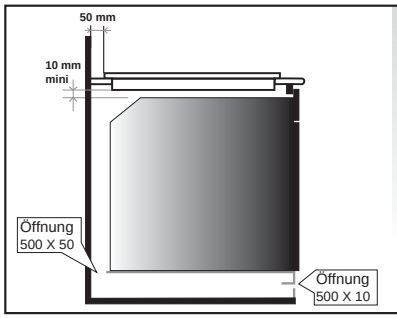
Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.
Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein, um Verformungen und Entleimungen zu vermeiden..

Installation:
- Mit dem Ceranfeld wird einen Dichtungsstreifen mitgeliefert. Gehen Sie wie folgt vor:
- drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten um. Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.
- Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
- achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickern von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern
- Der Abstand des Gerätes zu den angrenzenden Wänden muß mindestens 5 cm betragen
- Falls das Gerät so eingebaut wird, daß unterhalb des Ceranfeldes ein zugängliches Möbelteil vorgesehen ist, muß unterhalb des Gerätegehäuses eine Zwischenplatte eingebaut werden, um das Risiko einer Verbrennung bzw. einer Beschädigung auszuschließen. Diese muß einen Abstand von mindestens 1 cm vom Geräteboden haben.









Der Einbau in Kombination mit einem Backofen ohne Abkühlventilator ist nicht gestattet.

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

«Die Installation des Gerätes muß gemäß den im Land der Installation geltenden Normen erfolgen.».
Die Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Mißachtung dieser Richtlinie ab.

Achtung:
- Vor dem elektrischen Anschluß überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation
- Der elektrische Anschluß ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm.
  Wenn das Gerät an einer Steckdose angeschlossen wird, muß diese auch nach der Installation leicht zugänglich sein.
- Das gelb-grüne Erdungskabel muß an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.

Das Kochfeld ist mit einer Leitungsschnur versehen, die es ihm ermöglicht, nur an eine Stromversorgung mit einer Spannung von 220-240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nullleiter angeschlossen zu sein.

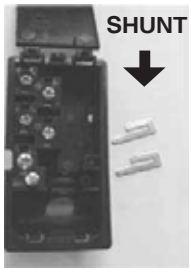
• Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an; die richtige Sicherung entnehmen Sie der Tabelle.

Es ist jedenfalls möglich, das Kochfeld wie folgt anzuschließen:

Drehstrom 220-240 V3~ Drehstrom 380-415 V2N~

Um eine neue Verbindung herzustellen, beachten Sie bitte folgende Anweisungen:
- Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine angemessene Sicherung geschützt - siehe hierzu die umseitige Tabelle - und mit Kabeln mit zu einer normalen Versorgung ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist.
- Drehen Sie das Kochfeld so um, dass die Seite aus Glas auf der Arbeitsplatte aufliegt, wobei für einen geeigneten Schutz des Glases zu sorgen ist.
- **Klappen Sie den Deckel unter Beachtung der nachstehenden Reihenfolge auf:**

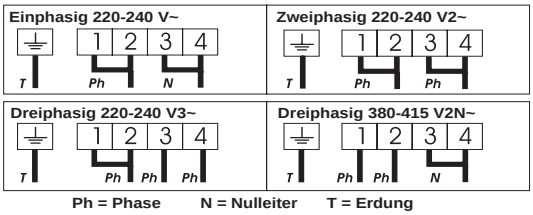
- Lösen Sie die Kabelschellen "1",
- Finden Sie die zwei Stifte, die an den Seiten angebracht sind;
- Legen Sie das Blatt eines Schraubenziehers vor je einen Stift "2" - "3", legen Sie es hinein und drücken Sie ein;
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- **Um das Netzkabel entfernen zu können**
- ziehen Sie das Netzkabel heraus.Um das Netzkabel entfernen zu können
- Drehen Sie die Schrauben heraus, welche die Einheit mit den Shunt-Schienen und den Leitern des Netzkabels halten;
- ziehen Sie das Netzkabel heraus.
- **Schritte zur Herstellung einer neuen Verbindung**
- Wählen Sie das Netzkabel gemäß den Anweisungen in der umseitigen Tabelle.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelschelle hindurch;
- Isolieren Sie die Enden jedes Leiters auf eine Länge von 10 mm ab; dabei berücksichtigen Sie die erforderliche Länge des Netzkabels für den Anschluss an das Klemmbrett.



- Auf der Grundlage der nachstehenden Tabelle positionieren Sie die Shunt-Schienen, die Sie im dem vorherigen Arbeitsschritt aufgehoben haben, unter Beachtung der entsprechenden Markierungen auf dem Klemmbrett (die Shunt-Schienen ermöglichen es, eine Brücke zwischen zwei Klemmen herzustellen) und befestigen Sie die Leiter. Überprüfen Sie die Befestigung an den verschiedenen Klemmen.
- Schließen Sie den Deckel und schrauben Sie die Kabelschelle wieder auf.

ANSCHLUSS AN DIE KLEMMEN VOM KLEMMBRETT:

Einphasig oder Zweiphasig 220-240 V~	
Sicherung	25 A
Kabel H05V2V2-F	3X2.5 mm²
Dreiphasig 220-240 V3~	
Sicherung	32 A
Kabel H05V2V2-F	4X4 mm²
Dreiphasig 380-415 V2N~	
Sicherung	25 A
Kabel H05V2V2-F	4X2.5 mm²



Ph = Phase N = Nulleiter T = Erdung

WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Die Benutzung von guten Kochgeschirr ist sehr wichtig, um beste Ergebnisse mit Ihrem Ceranfeld zu erzielen:

- **Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden:** Der flache Boden verhindert verinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
- **Vergewissern Sie sich, daß der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist:** Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, daß der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.
- **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld völlig abzudecken:** Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner sein als das Kochfeld. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Die nachfolgenden Informationen werden Ihnen bei der Auswahl des Kochgeschirrs mit guter Kochleistung helfen:

Rostfreier Edelstahl: *sehr empfehlenswert*
Besonders gut durch den sogenannten "Sandwich-Boden". Der Sandwich-Boden kombiniert die Vorteile des Edelstahls (Erscheinung, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Leitfähigkeit, gleichmäßige Hitzeverteilung).

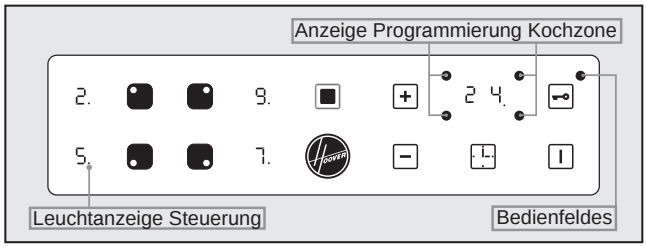
Aluminium: *es wird schweres Aluminium empfohlen*
Gute Leitfähigkeit. Manchmal bleiben Aluminiumrückstände in Form von Kratzern auf der Kochfläche zurück, aber sie können entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Dünnes Aluminium sollte nicht verwendet werden.

Glas-Keramik: *nicht empfehlenswert*
Schlechte Leistung. Kann die Oberfläche verkratzen.

Kupferböden: *es wird schweres Kupfer empfohlen.*
Gute Leistung, aber Kupfer könnte Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Sie können jedoch entfernt wrden, wenndie Kochfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd. Überhitztes Metall kann auf dem Glas verschmelzen. Ein überhitzter Kupfertopf hinterläßt nicht mehr zu entfernenden Rückstände auf der Ceranfläche.

Porzellan/ Email: *gute Ergebnisse.*
Gute Ergebnisse werden nur mit dünnen, flachen, glatten Böden erzielt.

BEDIENUNG DES CERANFELDS

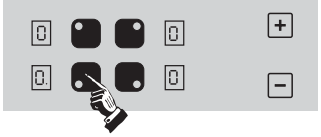


• Nachdem Sie das Ceranfeld eingeschaltet haben, warten Sie ca. 8 Sekunden, um die elektronische Steuerung zu aktivieren.

- Drücken Sie die Taste [I] für 3 Sekunden
  Nun ist die elektronische Steuerung des Gerätes aktiviert. Für jede Kochzone erscheint die Hitzeleistung 0 und die Leuchtanzeige der Steuerung blinkt.
- Wenn Sie 10 Sekunden lang nichts unternehmen, schaltet sich die elektronische Steuerung ab und Sie müssen den Einschaltvorgang wiederholen.

• KOCHSTELLE EINSCHALTEN

- Drücken Sie die Wahltaste der gewünschten Kochzone. Die Leuchtanzeige der Steuerung bleibt an und zeigt somit, daß die Kochzone aktiv ist.



- Drücken Sie die Taste [−] oder [+] um eine Leistung zwischen 1 und 9 zu wählen.
- Wenn Sie die Taste [−] oder [+] gedrückt halten, erhöhen bzw. vermindern Sie die eingestellte Leistung.

Die nachfolgenden Beispiele dienen zu Ihrer Information. Die persönliche Erfahrung wird Ihnen ermöglichen, die vorgeschlagenen Einstellungen Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anzupassen.

0	:	Aus
1	:	)
2	:	) ..... Schmelzen
3	:	Warmhalten
4	:	Aufwärmen
5	:	Auftauen, schmoren, garen bei niedriger Temperatur
6	:	Garen ohne Deckel
7	:	Anbraten, rösten, Fleischbraten
8	:	Garen und braten bei hoher Temperatur, backen
9	:	Fritieren, Wasser zum Kochen bringen ....

• KOCHSTELLE ABSCHALTEN

Die Kochstelle muß aktiv sein. Die Leuchtanzeige für die Steuerung im Einstellungsfeld muß leuchten. Sollte das nicht er Fall sein, wählen sie erneut die gewünschte Kochzone.

- Drücken Sie die Taste [−] bis die Leistung 0 erscheint. Die Kochzone schaltet sich augenblicklich ab. Nach 10 Sekunden erscheint die Anzeige 0.
- Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten [+] und [−]. Die Leistung geht sofort auf 0 zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

• CERANFELD ABSCHALTEN

Es ist möglich, die Funktion der Kochzonen und des Minutenzählers durch Drücken der Taste ON-OFF für 3 Sekunden jederzeit abzuschalten.

• RESTWÄRMEANZEIGE

Um anzuzeigen, daß die Temperatur der Kochstellenoberfläche über 60°C beträgt, erscheint im Steuerungsfeld die Anzeige: H.

Wir empfehlen, gegen Ende der Garzeit die Kochzone abzuschalten und die Restwärme auszunutzen, um den Garvorgang schonend zu Ende zu bringen.

Wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist, erlischt die Anzeige H.

HINWEIS: nach einem eventuellen Stromausfall bleibt die Restwärmeanzeige ausgeschaltet, selbst wenn die Temperatur der Glasoberfläche über 60°C beträgt.

• ZUSCHALTBARE KOCHZONE EINSCHALTEN (Bei einigen modellen)

• AKTIVIEREN
- Drücken Sie die Taste [I] . Innerhalb der nachfolgenden 10 Sekunden:
- Drücken Sie die Taste, die der Kochzone mit zuschaltbarem Feld entspricht. Im Einstellungsbereich bleibt der blinkende Punkt an und zeigt an, daß die Kochzone aktiv ist.
- Wählen Sie eine Leistung zwischen 1 und 9
- Drücken sie die Taste [■] um die zuschaltbare Zone zu aktivieren.

• ABSCHALTEN
- Die Kochstelle mit zuschaltbarer Zone muß aktiv sein. Im Einstellungsfeld muß der Punkt leuchten. Sollte dies nicht der Fall sein, wählen Sie erneut die gewünschte Kochzone.
- Drücken Sie die Taste [■] . Die Leuchtanzeige der zuschaltbaren Zone erlischt. Die zuschaltbare Kohzone schaltet sich ab.
- Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten [+] und [−]. Die Leistung geht sofort auf 0 zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

• PROGRAMMIERUNG EINER KOCHSTELLE

Jede Kochzone ist für eine maximale Dauer von 99 Minuten programmierbar. Man kann nur jeweils EINE Kochstelle programmieren.

- Schalten Sie die gewünschte Kochzone mit den oben beschriebenen Anweisungen ein. *Die Leuchtdiode für die Leistungsanzeige muß leuchten, um anzuzeigen, daß die Kochzone aktiv ist.*
- Drücken Sie die Taste Minutenzähler
  Die Anzeige der Kochstelle um das Einstellungsfeld des Minutenzählers weist auf die gesteuerte Kochzone hin
- Drücken Sie die Taste [+] um eine Dauer in Minuten zu wählen
  Die eingestellte Zeit wird nach drei Sekunden automatisch gespeichert.
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

➔die eingestellte Zeit kann jederzeit verändert werden. Drücken Sie die Wahltaste für den Minutenzähler, die Leuchtdiode des Minutenzählers muß leuchten. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie irgendeine Taste, um es zu unterbrechen.
➔Die eingestellte Zeit kann wieder auf 00 gebracht werden, entweder mit der Taste − oder durch gleichzeitiges Drücken auf die tasten + und −. Somit wird die Kochzone nicht mehr über den Minutenzähler gesteuert und muß manuell abgeschaltet werden.
➔Der Minutenzähler kann auch einzeln als Eieruhr benutzt werden. Am Ende der Zeit ertönt ein Klingelzeichen.

• TASTE SPERREN (KINDERSICHERUNG)

Die Taste Sperren ermöglicht die Festlegung der vorgenommenen Einstellungen bzw. verhindert das ungewollte Einschalten der Kochzonen. Sie ist ebenfalls nützlich während der Reinigung des Gerätes, da man die Steuerungstasten blockieren kann, auch wenn das Ceranfeld nicht in Betrieb ist.

- Schalten Sie die gewünschte(n) Kochzone(n) ein.
- Wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung
- Drücken Sie die Taste um die Einstellungen zu fixieren Ab sofort kann keine andere Taste als die ON/OFF Taste aktiviert werden

Die Anzeige Sperrfunktion leuchtet auf

➔Um die Sperrfunktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Taste; die Anzeige erlischt, und alle Steuertasten können wieder betätigt werden.

Wenn der Minutenzähler eingeschaltet ist, während die Sperrfunktion aktiv ist, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet.

Wenn die Sperrfunktion nach dem Abschalten des Ceranfelds eingeschaltet wird, bleibt die Sperre erhalten und verhindert jegliche Einstellung beim erneuten Einschalten des Gerätes.

Drücken Sie Taste um die Sperrfunktion aufzuheben.

• LEISTUNGSVERSTÄRKER

Alle Kochzonen des Ceranfelds sind mit einem Leistungsverstärker ausgestattet, der bei Bedarf einen schnelleren Temperaturanstieg der Kochzonen ermöglicht.

Leistungsverstärker einschalten:

- Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, drücken Sie die Taste + bis zur Position “9”, lassen Sie kurz los und drücken Sie erneut die Taste +. Die Anzeige zeigt blinkend A “Leistungsverstärker” 9 und Hitzeleistung.
- Schalten Sie bei Bedarf auf die gewünschte Hitzeleistung zurück

Einstellung der Kochzone	entwickelte Leistung (%)	Dauer der erhöhten Leistung (Minuten)	maximale Funktionsdauer vor automatischem Abschalten *
0	0 %	0	0 STD.
1	3 %	1	6 STD.
2	6 %	3	6 STD.
3	11 %	5	5 STD.
4	16 %	6,5	5 STD.
5	19 %	8,5	4 STD.
6	**32 %**	**2,5**	**1,5 STD.**
7	45 %	3,5	1,5 STD.
8	65 %	4,5	1,5 STD.
9	100 %	0	1,5 STD.

BEISPIEL: eine Kochzone mit 1800 W Leistung ist auf Pos. 6 eingestellt: entwickelte Leistung: 32% von 1800 W

Wenn die Funktion “Leistungsverstärker” eingeschaltet ist, liefert die Kochzone die volle Leistung von 1800 W während 2,5 Minuten und schaltet erst nach dieser Zeit auf 576 W herunter.

* Die Kochzonen schalten sich nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn sie zu lange in Betrieb bleiben. Diese Zeit hängt von der eingestellten Leistung ab.

REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

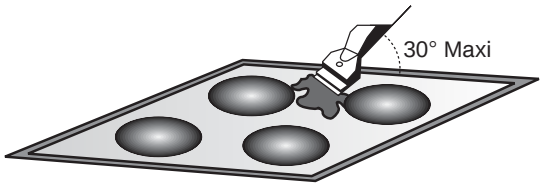
- **Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.**
- **Benutzen Sie ausschließlich speifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.**
- **Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.**
- **Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.**

PFLEGE :

- Beträufeln Sie die Ceranoberfläche mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel für Ceranfelder
- Wischen Sie die Flecken weg mit einem weichen Tuch oder mit leicht befeuchtetem Küchenpapier
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem wichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.

Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:

- Beträufeln Sie die Oberfläche erneut mit dem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die Flecken mit einem Schaber, wobei dieser in einem Winkel von ca. 30° zur Ceranoberfläche gehalten werden soll.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- Wiederholen Sie den Vorgang falls notwendig.



EINIGE EMPFEHLUNGEN:

Durch häufiges Reinigen bildet sich eine Schutzschicht, die Abnutzung und Kratzer vorbeugt.
Versichern Sie sich, daß die Ceranoberfläche sauber ist, bevor Sie das Ceranfeld erneut benutzen.
Um Kalk- und Wasserflecken zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. Trocknen Sie mit Küchenkrepp gut ab. Wischen Sie schließlich mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel ab.
Die Ceranoberfläche kann die Reibung von flachen Geschirrböden zwar gut aushalten, es ist jedoch empfehlenswert, Töpfe und Pfannen anzuheben, um sie zu verschieben.

ACHTUNG:

- **Vermeiden Sie den Gebrauch eines zu nassen Schwammes.**
- **Benutzen Sie niemals Werkzeuge aus Stahl wie Messer oder Schraubenzieher.**
- **Die Benutzung eines Schabers mit Rasierklinge kann die Oberfläche nicht beschädigen, wenn ein Neigungswinkel con 30° zwischen Schaber und Oberfläche eingehalten wird.**
- **Lassen Sie bitte den Schaber mit Klinge nicht in Reichweite von Kindern.**
- **Benutzen Sie keine ätzenden Mittel oder Stahlwolle zur Reinigung der Ceranoberfläche.**

• **Reinigung des Bedienfeldes, je nach Modell:**
Um das Bedienfeld Ihres Ceranfeldes zu reinigen, ohne es zu beschädigen, benutzen Sie Seifenwasser, wischen Sie ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Uhrsache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

PROBLEMLÖSUNGEN

Die Kochzonen halten keine konstante Kochtemperatur oder das Anbraten geht nicht schnell genug

- Sie sollten Kochgeschirr mit absolut flachem Boden verwenden. Wenn Licht zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und dem Kochfeld durchdringt, wird die Hitze nicht richtig weitergeleitet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muß den Durchmesser der Kochfläche völlig bedecken.

Die Speisen kochen zu langsam

- Das falsche Kochgeschirr wurde ausgesucht. Wählen Sie ziemlich schweres Geschirr mit flachem Boden, dessen Durchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochfläche entspricht..

Leic hte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

- Es wurden die falschen Reinigungsmethoden angewendet, Kochgeschirr mit rauem Boden wurde benutzt oder raue Gegenstände wie Salz oder Sand befanden sich zwischen Kochtopf und Ceranfeld. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden, vergewissern Sie sich, daß die Böden Ihrer Kochtöpfe und das Kochgeschirr sauber sind und achten Sie auf glatte Böden. Kleine Kratzer sind nicht mehr zu entfernen, aber sie werden im Laufe der Zeit mit einer guten Reinigung weniger sichtbar.

Metallrückstände:

- Schieben Sie Aluminiumtöpfe nicht über die Kochflächen. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden.
- Die falschen Reinigungsmittel/Gegenstände wurden verwendet, die Flecken bleiben auf der Oberfläche. Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Dunkle Flecken

- Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Helle Verfärbungen auf dem Ceranfeld

- Rückstände von Aluminium- oder Kupferpfannen, sowie Mineralablagerungen durch Wasser oder Lebensmittel können mit der Reinigungscreme entfernt werden.

Geschmolzener Zucker oder Plastik

- Lesen Sie den Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Ceranfeldes.

Das Ceranfeld funktioniert nicht.

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste “Sperrfunktion”

Das Ceranfeld läßt sich nicht ausschalten.

- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste “Sperrfunktion”. Schauen Sie im Kapitel “Leistungsverstärker” unter dem Punkt über die “maximale Funktionsdauer” auf Seite 14 nach.

Das Ceranfeld schaltet sich automatisch ab

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Das Ceranfeld schaltet auf Sicherheitsbetrieb um und ein akustisches Signal ertönt, solange die Tasten bedeckt bleiben. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand..
- Die Kochflächen schalten sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab, wenn sie für längere Zeit in Betrieb sind. Siehe Kapitel “Leistungsverstärker” unter dem Punkt über die “maximale Funktionsdauer” auf Seite 14.

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

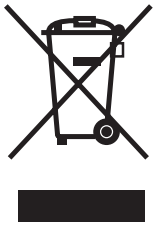
- Die Ein- und Abschaltphasen der Kochstellen variieren je nach der eingestellten Leistungsstufe
  - niedrige Leistung: kurze Einschaltphasen
  - hohe Leistung: lange Einschaltphasen

Das Ceranfeld bzw. eine oder mehrere Kochflächen funktionieren nicht.

- Die Shunt-Brücken wurden nicht korrekt auf dem Klemmbrett positioniert. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, daß der elektrische Anschluß nach den Anweisungen auf Seite 12 erfolgt ist.

Die Aufschrift “H” in der Restwärmeanzeige blinkt.

- Die Temperatur des elektronischen Moduls ist zu hoch. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, daß der Einbau nach den Anweisungen auf Seite 12 erfolgt ist.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

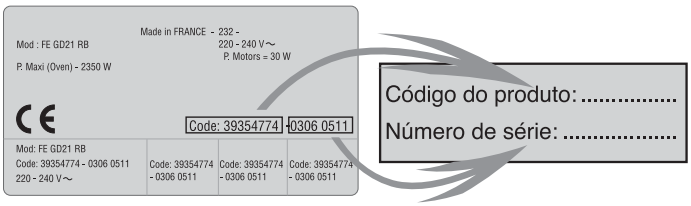
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

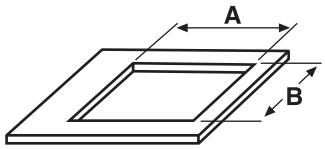
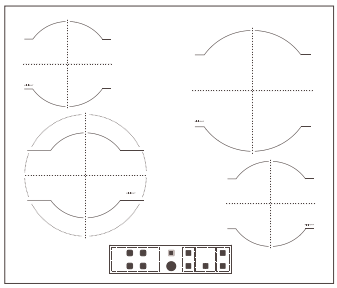
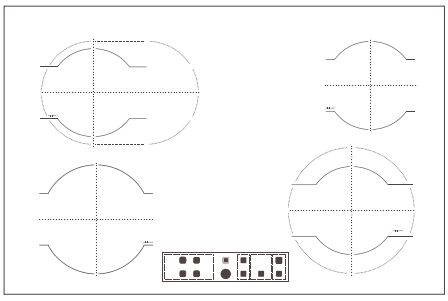
INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL, PARA PODER TIRAR TODO O PARTIDO DO APARELHO. Aconselhamos que este manual seja guardado para posterior consulta e que nele seja anotado, antes da instalação do aparelho, o respectivo número de série para os casos em que, eventualmente, seja necessário recorrer à intervenção do Serviço Após Venda.

Placa de identificação
(na parte inferior do aparelho)



- Durante o funcionamento do aparelho ou após desligar uma das placa de cozedura, aconselha-se a manter as crianças afastadas enquanto o indicador de calor residual estiver aceso, para evitar o risco de queimaduras graves.
- Sempre que cozinhar com margarina, óleo ou qualquer outra gordura, ter o cuidado de ir vigiando o cozinhado, porque as gorduras, quando muito aquecidas, podem rapidamente inflamar.
- As folhas de alumínio e os recipientes de plástico não devem ser colocados sobre as superfícies quentes.
- A placa de cozedura de halogéneo que equipa alguns aparelhos emite uma luz bastante forte. Não olhar fixamente para as lâmpadas desta placa.
- Após utilização da placa vitrocerâmica, convém fazer uma pequena limpeza para evitar a acumulação de sujidade e de gordura, pois estas, se tornarem a cozer, queimam e provocam fumo e cheiros desagradáveis, sem contar com o risco de propagação de incêndio.
- O painel de comando da placa é muito sensível; não lhe pôr em cima recipientes quentes.
- Nunca cozinhar directamente sobre a placa sem utilizar recipientes.
- Colocar sempre os recipientes bem ao centro da placa de cozedura seleccionada.
- Não utilizar a superfície da placa como tábua para cortar alimentos ou para efectuar outros trabalhos.
- Não arrastar os recipientes sobre a placa, pois pode riscar.
- Não colocar objectos pesados em cima placa, porque podem cair e danificá-la.
- Não colocar sobre a placa nenhum objecto seja ele de que natureza for.
- No caso improvável de aparecer uma racha no vidro, desligar imediatamente o aparelho da corrente e contactar directamente o Serviço Após Venda.

PLACAS ENCASTRÁVEIS	HVH 551/2	HVH 750/2
Zonas de calor	4 Hilight	4 Hilight
Voltagem/Frequencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potencia eléctrica (W)	7100	7600
Dimensões do produto (l x p) mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Dimensões de encastramento **(AxB)**	560x490	740x490
		

Todas as características são dadas a título meramente indicativo. O fabricante, sempre com a constante preocupação de melhorar a qualidade da sua produção, pode introduzir modificações nos seus aparelhos por evolução da técnica, no estrito cumprimento das normas de consumo em vigor.

CE Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

INSTALAÇÃO

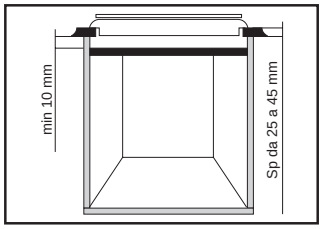
A instalação de aparelhos electrodomésticos no local a que se destinam é uma operação delicada que, caso não seja devidamente efectuada, pode ter graves consequências relativamente à segurança dos seus utilizadores. Assim sendo, torna-se imperativo confiar esta tarefa a um profissional, para que a sua execução seja feita de acordo com as normas técnicas em vigor. Se apesar deste aviso a instalação for feita por alguém não qualificado, o Fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de avaria técnica do produto, quer provoque ou não danos materiais e/ou pessoais.

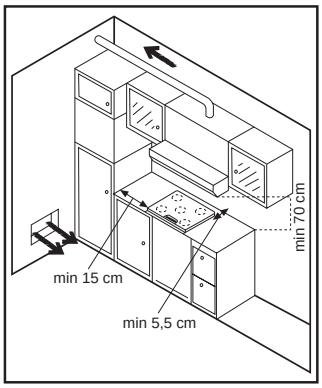
ENCASTRAMENTO

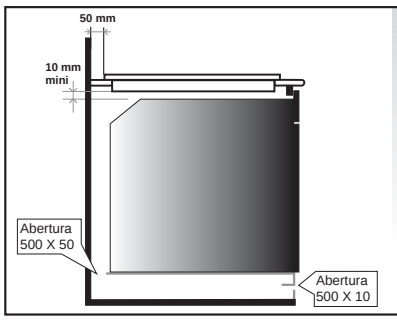
O móvel ou o suporte, em que vai ser encastrado o aparelho, assim como as paredes desse móvel que lhe poderão ficar justapostas devem ser de material resistente a altas temperaturas. Além disso, a colagem do revestimento desse móvel ou desse suporte deverá ser de cola resistente ao calor, para evitar que descole.

Instalação:

- Com a placa vitrocerâmica é fornecida uma junta vedante. Para sua aplicação:
- virar a placa, com a face de vidro para baixo; ter o cuidado de proteger o vidro;
- colocar a junta à volta da placa;
- ter o cuidado de aplicar devidamente a junta, para evitar infiltrações no móvel que lhe serve de suporte.
- Deixar um espaço de 5 cm, no mínimo, entre o aparelho e as paredes verticais que lhe são próximas.
- Se a parte inferior da caixa que forma o aparelho ficar próximo de uma zona a que se acede habitualmente para manipular e/ou guardar objectos, colocar, quando se proceder à sua instalação, uma divisória que fique a 1 cm do fundo da caixa, para evitar o risco de queimaduras ou quaisquer danos.







É interdito o encastramento de um Forno Não Ventilado por debaixo da placa vitrocerâmica

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A instalação eléctrica a que vai ser ligado o aparelho deve estar conforme às normas vigentes no país.
O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento desta disposição.

Atenção:

- Antes da ligação, verificar o seguinte: a corrente de alimentação indicada no contador, a regulação do disjuntor, a adequação do fusível e a continuidade da terra da instalação.
- A ligação à rede deve ser feita através de tomada de corrente com ligação à terra ou através de um dispositivo de corte omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.
  Caso o aparelho possua ficha eléctrica, esta deve ficar acessível quando o aparelho for instalado.
- Um dos lados do fio de protecção (verde/amarelo) deve ser ligado aos bornes de terra do aparelho e o outro lado do fio à instalação.
- Declinamos qualquer responsabilidade por acidentes ou pelas suas eventuais consequências, em caso de não ligação à terra do aparelho ou por uma ligação à terra com deficiente continuidade.

A placa está equipada com um cabo de alimentação que só permite a ligação da placa a uma fonte de alimentação de energia de 220-240 V entre fases ou entre a fase e o neutro.

• Ligue o cabo de alimentação a uma tomada; para seleccionar o fusível correcto, tem de consultar a tabela.

Apesar de a placa ser fornecida com um cabo de alimentação, ela também pode ser ligada a corrente:

. trifásica 220-240 V3~ . trifásica 380-415 V2N~

Para poder realizar a ligação nova tem de seguir rigorosamente as instruções apresentadas em seguida.

• Antes de proceder à ligação, certifique-se de que a instalação está protegida por um fusível do tipo e com a amperagem adequados, consulte a tabela apresentada na página seguinte; certifique-se também de que a instalação dispõe de fios com uma secção suficiente para assegurar uma alimentação normal de energia à placa.

- Volte a placa de pernas para o ar, com o lado com o vidro voltado para baixo, tendo o cuidado de proteger o vidro.

Operações a serem levadas a cabo na ligação existente:

- desaparafusar o parafuso do serra-cabos"1",
- **Abra a tampa existente** na parte de baixo da placa, descrevendo as operações pela sequência aqui indicada:
- localize as duas patilhas localizadas dos lados "2" e "3",
- coloque a lâmina de uma chave de fendas plana em frente de cada patilha, empurre para dentro, pressione e, por fim, remova a tampa.

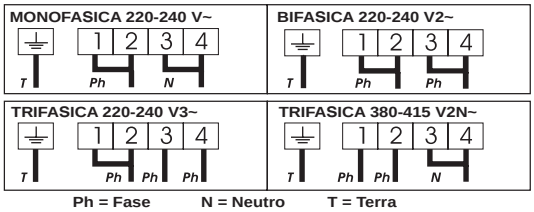
• Extraia o cabo de alimentação:

- remova os parafusos que prendem o bloco de terminais que contém as barras de derivação e os condutores para o cabo de alimentação, extraia o cabo de alimentação.

• Operações a serem levadas a cabo para efectuar uma ligação nova:

- seleccione o cabo de alimentação de acordo com as recomendações da tabela apresentada.
- assente o cabo de alimentação no interior do serra-cabos.
- descarne a extremidade de cada condutor do cabo de alimentação numa extensão de 10 mm, tendo em atenção o comprimento de cabo necessário para efectuar a ligação ao bloco de terminais.
- Assim, de acordo com as instruções de instalação e com a ajuda de barras de derivação que deve ter recuperado na primeira operação, fixe os condutores da forma indicada no diagrama.
- monte e prenda a tampa e solte a aparafusar o serra-cabos.

MONOFASICA ou BIFASICA 220-240 V~	
Fusivel	25 A
Cabo H05V2V2-F	3X2.5 mm²
TRIFASICA 220-240 V3~	
Fusivel	32 A
Cabo H05V2V2-F	4X4 mm²
TRIFASICA 380-415 V2N~	
Fusivel	25 A
Cabo H05V2V2-F	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Neutro T = Terra

A ESCOLHA DOS RECIPIENTES

Há que utilizar recipientes de qualidade para obter bons resultados:

- **Usar recipientes de boa qualidade com o fundo plano.** O fundo rigorosamente plano elimina os pontos de aquecimento excessivo que fazem com que os alimentos peguem e a espessura de um metal de boa qualidade permite a perfeita distribuição do calor.
- **Ter o cuidado de verificar que o fundo dos recipientes está seco.** Quando se enche um recipiente ou quando, por exemplo, se retira do frigorífico, há que ter esta precaução para evitar sujar a placa.
- **Utilizar recipientes com diâmetro suficiente para cobrir toda a placa de cozedura.**
  O fundo do recipiente deve ser pelo menos tão grande como a zona de cozedura; se for ligeiramente maior, a energia é aproveitada da melhor forma.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

As informações que se seguem vão ajudar na selecção dos recipientes mais adequados, de forma a obterem-se os melhores resultados.

Inox: *aconselhado*
Especialmente com fundo "sanduíche". Este fundo alia as qualidades do inox (aspecto, durabilidade e estabilidade) às vantagens do alumínio ou do cobre (transmissão do calor e repartição uniforme).

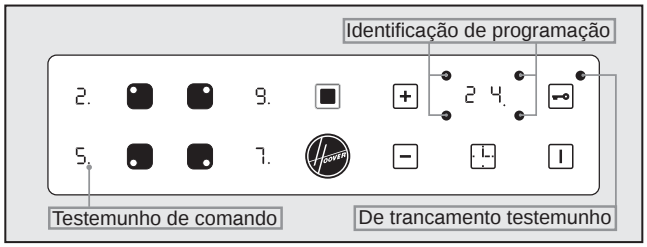
Alumínio: *recomendado o fundo espesso*
Boa condutividade. O alumínio deixa por vezes marcas na placa, que desaparecem se forem rapidamente limpas. Não deve ser utilizado alumínio pouco espesso.

Ferro fundido / Vitrocerâmica: *desaconselhado*
Fraca prestação. Pode riscar a superfície.

Fundo de cobre: *recomendado o fundo espesso*
Boa prestação, mas o cobre pode deixar marcas que aparecem por vezes sob a forma de riscos; desaparecem se a placa for limpa rapidamente. Não deixar evaporar a água completamente dos recipientes. O metal bastante aquecido pode aderir à superfície. Um recipiente de cobre demasiado quente pode deixar marcas que podem ficar para sempre na placa.

Porcelana / Esmalte: *boa prestação*
Só com fundo plano, pouco espesso e liso.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

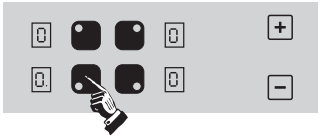


• Depois de ligar a placa vitrocerâmica, esperar 8 segundos para activar o comando electrónico.

- Pressionar a tecla [I] durante 3 segundos.
  O comando electrónico da placa fica activo. O nível de potência 0 surge em cada zona de afixação e o testemunho de comando pisca.
- Caso não haja qualquer intervenção durante 10 segundos, o comando electrónico desactiva-se, pelo que deve novamente proceder-se à activação.

• ACTIVAÇÃO DE UMA PLACA DE COZEDURA

- Pressionar a tecla da placa que pretende utilizar. O testemunho de comando da zona de afixação torna-se fixo, o que indica que essa zona está ligada.



- Pressionar a tecla [−] ou [+] para seleccionar o nível de potência entre 1 e 9.
- Se se mantiver premida a tecla [+] ou [−], o nível de potência aumenta ou diminui progressivamente.

Os exemplos que se seguem são dados a título meramente indicativo. A experiência de cada utilizador levará à adaptação destas regulações, conforme o seu gosto e hábitos pessoais.

0	:	Desligado
1	:	)
2	:	) ..... Derreter
3	:	Manter quente
4	:	Aquecer
5	:	Descongelar, estufar, cozer no ponto, cozer a baixa temperatura
6	:	Cozer sem tampa
7	:	Saltear, corar e assar carne
8	:	Cozer e assar a alta temperatura, alourar
9	:	Fritar, ferver grandes quantidades de água ...

• DESACTIVAÇÃO DE UMA PLACA DE COZEDURA

A zona de cozedura deve estar a funcionar. O testemunho de comando deve estar aceso na zona de afixação. Caso contrário, seleccionar novamente a placa de cozedura pretendida.
- Pressionar a tecla [−] até aparecer afixado o nível de potência 0. A placa de cozedura desliga então instantaneamente e a indicação 0 desaparece ao fim de 10 segundos.
- Para desligar rapidamente, pressionar ao mesmo tempo as teclas [+] e [−]. O nível de potência baixa automaticamente para 0. A placa desliga-se.

• COMO DESLIGAR A PLACA

Pode parar-se, a qualquer momento, o funcionamento das placas de cozedura e do conta-minutos, pressionando para tal a tecla ligar/desligar, durante 3 segundos.

• INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL

Quando a temperatura da superfície das zonas de cozedura ultrapassa cerca de 60°C, o utilizador é de tal informado através da afixação H do painel de comando, . Logo que a temperatura *baixa para menos de 60°C, a afixação H apaga-se.*

No final da cozedura dos alimentos, aconselhamos a desligar a placa e a aproveitar o seu calor residual, para que o cozinhado possa terminar brandamente.

N.B.: Após corte da corrente, a indicação de calor residual desaparece definitivamente e o mesmo acontece quando a temperatura da superfície ultrapassa os 60°C.

• FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA COMPLEMENTAR (Em alguns modelos)

• PARA ACTIVAR
- Carregar na tecla [I] . Nos 10 segundos seguintes,
- Pressionar a tecla correspondente à placa de cozedura com complemento. Na zona de afixação, o testemunho deixa de piscar e fica fixo, o que indica a sua activação.
- Escolher um nível de potência entre entre 1 e 9.
- Pressionar a tecla [■] para activar a zona de cozedura complementar.

• PARA DESACTIVAR
A zona de cozedura deve estar a funcionar. O testemunho de comando deve estar aceso na zona de afixação. Caso contrário, seleccionar novamente a placa de cozedura em causa.
- Pressionar a tecla [■] . O testemunho de activação da zona complementar da placa de cozedura apaga-se, o que indica que a zona complementar de cozedura está desligada.
- Para paragem instantânea da zona complementar de cozedura, pressionar ao mesmo tempo as teclas [+] e [−]. O nível de potência baixa automaticamente para 0. A placa complementar desliga-se.

• PROGRAMAÇÃO DE UMA PLACA DE COZEDURA

Podem programar-se as placas de cozedura com uma duração máxima de 99 minutos.
As placas podem ser programadas uma de cada vez.
- Ligar a placa de cozedura pretendida, repetindo para tal as operações anteriormente indicadas. *O testemunho de comando, junto de nível de potência, deve ficar afixado, indicando assim que a placa está ligada.*
- Pressionar a tecla do conta-minutos [⏱].

A identificação da placa, junto à afixação do conta-minutos, recorda qual a placa accionada.
- Pressionar a tecla [+] para seleccionar os minutos.
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

O registo é feito automaticamente ao fim de três segundos.

➔O tempo programado pode ser modificado em qualquer momento, voltando para tal a pressionar a tecla de selecção do conta-minutos. O testemunho de comando do conta-minutos deve acender. Uma vez esgotado o tempo marcado, a placa de cozedura desliga automaticamente, ouvindo-se então um sinal sonoro durante 1 minuto. Pressionar qualquer tecla para o parar.

➔O tempo programado pode ser posto a 00 com tecla [−]: a placa de cozedura deixa então de estar sob controlo do conta-minutos, mas permanece em funcionamento, pelo que será necessário desligá-la manualmente.

➔O conta-minutos pode ser utilizado apenas como auxiliar de memória; ouvir-se-á um sinal sonoro no final do tempo programado.

• FUNCIONAMENTO DA TECLA DE TRANCIAMENTO

A função de trancamento fixa as regulações do momento ou evita que alguém ponha a funcionar a placa vitrocerâmica. Também se utiliza para limpeza do painel de comandos, já que os comandos podem trancar-se sem que a placa esteja a funcionar.
- Pôr a funcionar a ou as placas pretendidas.
- Escolher a potência que se deseja para cada uma delas.
- Pressionar a tecla para registo dos dados.

Só fica então acessível a tecla ligar/desligar, pois todas as outras deixam de ficar operacionais.

O testemunho do trancamento acende-se.

➔Para anular o trancamento, basta voltar a pressionar a tecla ;o testemunho apaga-se e todos os comandos ficam novamente operacionais

Se o conta-minutos estiver activo quando os comandos são trancados, no final do tempo programado, o tempo será descontado automaticamente e a placa desligada.

Se o comando do trancamento estiver activo quando se desliga definitivamente a placa, este ficará operacional e impedirá qualquer acção quando a placa for posta novamente a funcionar. Pressionar a tecla para destrancar os comandos da placa.

• OPERAÇÃO DO DISPOSITIVO DE AQUECIMENTO RÁPIDO

Todas as placas de cozedura que equipam a placa vitrocerâmica têm um acelerador de aquecimento, que permite uma subida mais rápida da temperatura nas zonas de cozedura:

Activação do acelerador de aquecimento:
- Pôr a funcionar a placa de cozedura pretendida. Pressionar a tecla [+] até à posição 9 e deixar brevemente de nela carregar. Voltar a pressionar a referida tecla [+]: o visor indicará então alternadamente A «acelerador de aquecimento» e 9 «nível de potência».
- Reduzir, se necessário, para a posição de aquecimento pretendida.

Posição de cozedura	Potência libertada (%)	Duração de aceleração de aquecimento (minutos)	Duração de funcionamento máx. antes de esactivação automática*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	**32 %**	**2,5**	**1,5 H**
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Ex.: Placa de cozedura de 1800 W na posição 6 = potência libertada 32 % de 1800 W.
Quando o "'l'acelerador de aquecimento"' está activo, a placa fornece uma potência de 1800 W, durante 2,5 minutos, e ficará regulada a 576 W, após este lapso de tempo.

* Para maior segurança, as placas de cozedura param automaticamente se forem deixadas a funcionar durante muito tempo. A paragem depende do nível de potência utilizado.

LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA

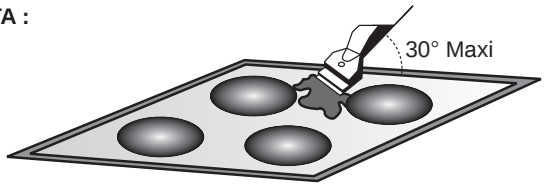
- **É importante esperar que a superfície vitrocerâmica da placa arrefeça completamente, antes de a limpar.**
- **Utilizar apenas produtos de limpeza próprios para superfícies vitrocerâmicas (creme e raspador), à venda vulgarmente no comércio.**
- **Evitar que os alimentos transbordem. Os alimentos que caem na superfície de cozedura queimam rapidamente, o que torna difícil a sua limpeza.**
- **Recomenda-se a manter afastado da superfície de cozedura tudo o que é susceptível de derreter, tal como objectos plásticos, açúcar ou produtos à base de açúcar.**

LIMPEZA:
- Aplicar algumas gotas de produto de limpeza próprio para superfícies vitrocerâmicas.
- Nas zonas manchadas, caso existam, passar, com mais insistência, um pano macio ou papel de cozinha ligeiramente humedecido.
- Lavar, se necessário.
- Limpar depois com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.

Se após esta limpeza corrente as manchas continuarem:
- Aplicar novamente algumas gotas do produto próprio.
- Raspar com um raspador, mantendo um ângulo de 30º em relação à superfície, até as manchas persistentes desaparecerem. Se necessário, lavar.
- Limpar com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.
- Repetir a operação, se necessário.

CONSELHOS:
As limpezas frequentes deixam uma camada protectora essencial à prevenção de riscos e desgaste.
Certificar-se de que a superfície está limpa, antes de utilizar a placa.
Para retirar manchas de água e de calcário, aplicar algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. Lavar e limpar com papel absorvente e depois utilizar o produto de limpeza próprio para limpeza final.
O vidro vitrocerâmico suporta o arrastar dos recipientes de cozinha com fundo plano, mas, apesar de tudo, é aconselhável levantá-los para os deslocar.

NOTA :



- Evitar usar uma esponja demasiado húmida.
- Nunca utilizar utensílios de aço, tais como facas ou chaves de fendas.
- Se o raspador com lâmina de barbear for utilizado de forma a fazer um ângulo de 30º em relação à superfície não causará quaisquer danos.
- Não deixar o raspador com a lâmina ao alcance de crianças.
- Não utilizar produtos abrasivos ou pós que possam riscar.

- **Enquadramento da placa, consoante o modelo:**
  Para limpar o enquadramento da placa sem o danificar, lavá-lo com água e sabão, enxaguá-lo e depois secá-lo com um pano macio.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica

Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

As placas de cozedura não conseguem manter de forma pouco viva a fervura ou a fritura
- Utilizar apenas recipientes com fundo plano. Se for vista uma luz entre o recipiente e a placa vitrocerâmica, tal significa que a placa de cozedura não está a transmitir o calor correctamente.
- O fundo do recipiente deve cobrir totalmente o diâmetro da placa de cozedura seleccionada

Cozeduras demasiado lentas.
- Utilização de recipientes não adequados. Usar apenas recipientes com fundo plano, pesado e com diâmetro pelo menos igual ao da placa de cozedura.

Pequenos riscos ou superfície vidrada da placa vitrocerâmica arranhada
- Mau método de limpeza ou uso de recipientes com o fundo irregular, podendo haver areia ou sal entre a placa e o fundo do recipiente. Consultar o capítulo «LIMPEZA». Certificar-se de que o fundo dos recipientes está limpo, antes de os utilizar, e usar apenas recipientes com fundo plano. Os riscos só podem ser atenuados se for feita uma limpeza correcta.

Marcas de metal
- Não arrastar os recipientes de alumínio sobre a placa. Consultar os conselhos de limpeza.
- Não estão a ser usados bons materiais e as manchas, sejam de que natureza forem, continuam. Consultar o capítulo “LIMPEZA” e usar uma lâmina de barbear.

Manchas escuras
- Consultar o capítulo «LIMPEZA» e usar uma lâmina de barbear

Marcas ténues na placa
- Marcas provenientes de recipientes de alumínio ou de cobre e também de depósitos de minerais, de água ou de alimentos. Podem ser retiradas com creme de limpeza.

Caramelização ou plástico derretido sobre a placa vitrocerâmica
- Consultar o capítulo «LIMPEZA».

O aparelho não funciona
- Houve bastante transbordo de alimento ou um objecto a tapar, durante 10 segundos, no mínimo, duas teclas. Limpar o transbordo ou retirar o objecto.
- O painel de comando está trancado. Para o destrancar carregar na tecla “Trancamento”.

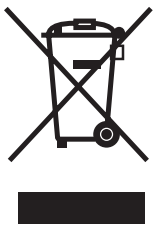
O aparelho não desliga
- O painel de comando está trancado. Para o destrancar carregar na tecla «Trancamento». Consultar o capítulo «Duração de funcionamento» na página 19.

O aparelho pára automaticamente
- Houve bastante transbordo de alimento ou um objecto a tapar, durante mais de 10 segundos, duas teclas, pelo que o sistema de segurança da placa vitrocerâmica foi accionado, dando origem a um sinal sonoro. Limpar o alimento que veio por fora ou retirar o objecto.
- As placas de cozedura param automaticamente se forem deixadas a funcionar durante bastante tempo. Consultar o capítulo “Duração de funcionamento” na página 19.

Frequência de funcionamento da acção ligar/desligar das placas de cozedura
- Os ciclos de corte/funcionamento variam em função do nível de potência solicitado:
- nível baixo: tempo de funcionamento curto,
- nível forte: tempo de funcionamento longo.

O aparelho ou algumas placas de cozedura não funcionam
- As caixas de derivação não estão bem posicionadas na placa de bornes. Mandar verificar se a ligação está de acordo com as instruções das página 17.

A indicação de calor residual, letra «H», aparece a piscar
- A temperatura electrónica é demasiado elevada. Deve ser verificado, por um técnico, o encastramento, que deve obedecer às instruções das página 17.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

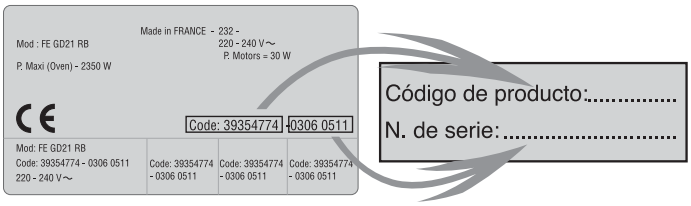
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

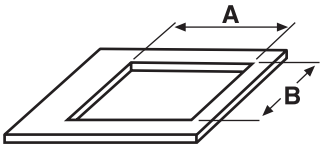
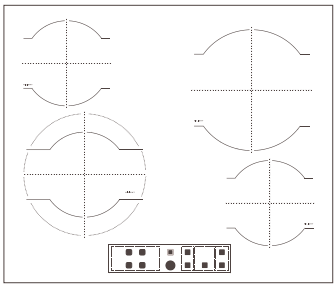
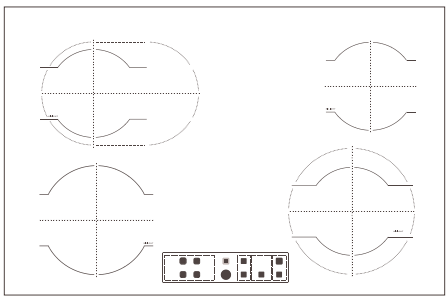
CONSIGNAS DE SEGURIDAD - RECOMENDACIONES

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA. Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote más abajo, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Placa de características
(está bajo el cajón inferior de la encimera)



- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.
- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.

ENCIMERAS	HVH 551/2	HVH 750/2
Fuegos	4 Hilight	4 Hilight
Tensión / frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potencia eléctrica instalada (W)	7100	7600
Dimensión, producto (l x p) mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Dimensión de empotramiento **(AxB)**	560x490	740x490
		

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, el fabricante se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Aparato confrome a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE , sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

INSTALACIÓN

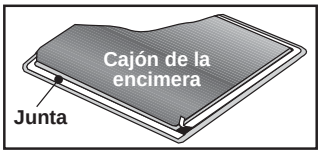
La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios. En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes. Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el fabricante declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

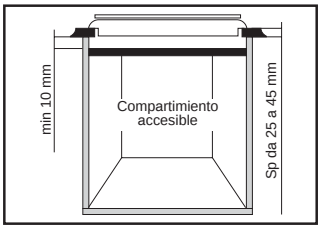
EMPOTRAMIENTO

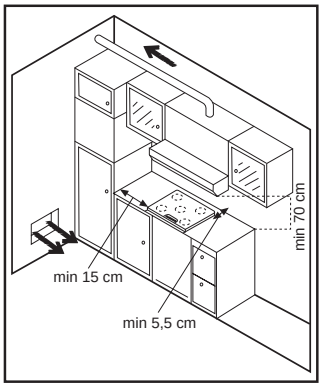
El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

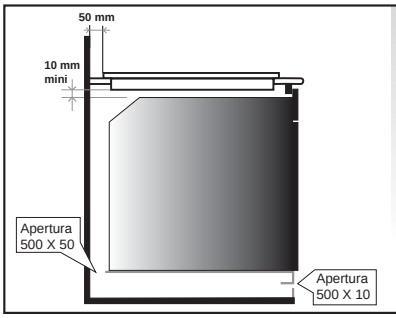
Instalación:

- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
- darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, con cuidado de no dañar el cristal.
- colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
- colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.
- Hay que dejar un espacio libre de como mínimo 5 cm entre el aparato y las paredes verticales cercanas.
- Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular u ordenar, colocar una separación a 1 cm del fondo del cajón para evitar todo riesgo de quemadura o deterioro.









Se prohibe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera.

CONEXION ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».
El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

Atención:

- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.
- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar que tenga un espacio de apertura entre los contactos de por lo menos 3 mm.
  Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.
- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

- **Conectar a una toma de corriente , el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión.**

También es possible adaptar el aparato para una conexión en:

-Trifasico 220-240 V3~ -Trifasico 380-415 V2N~

Para proceder a una nueva conexión, es imperativo respectar las consignas siguientes:

- antes de realizar la conexión, verificar que la instalación esta protegida por un fusible apropiado, ver datos tecnicos, y inclue cables de sección suficiente para suministrar energia al aparato correctamente.
- Girar la placa, la cara de cristal contra el plano de trabajo tomando cuidado de proteger el cristal.

Abrir la tapa siguiendo estos pasos:

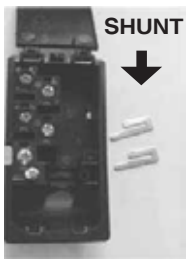
- desatornille el sujetacable "1",
- localice las dos lengüetas que se encuentran a los lados,
- coloque la hoja de un destornillador delante de cada lengüeta "2" y "3", húndela y presione,
- levante la tapa.

Libérar el cable de alimentación:

- desatornille los tornillos de la placa a bornes que mantienen los puentes derivadores y los hilos conductores del cable de alimentación,
- retirar el cable de alimentación.

- **Operaciones que deben efectuarse para realizar la nueva conexión:**

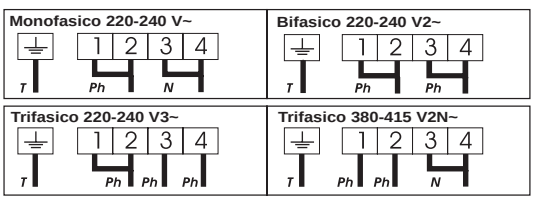
- Elija el cable de alimentación en función de las recomendaciones de la tabla,
- pase el cable por el sujetacables,



- pele la extremidad de cada conductor del cable de alimentación sobre una longitud de 10 mm., teniendo en cuenta la longitud necesaria del cable de alimentación para la conexión a la placa a bornes,
- como se indica en la tabla, colocar los puentes derivadores que habrán recuperado en la primera operación respetando los marcados sobre la placa a bornes (los puentes derivadores permiten establecer un puente entre dos bornas), y fijar los conductores.
- cierre la tapa y atornillar el sujetacables.

INSTALLACIÓN - CONEXIÓN ELÉCTRICA

MONOFASICO O BIFASICO 220-240 V~	
Fusible	25 A
Cable H05V2V2-F	3X2.5 mm²
TRIFASICO 220-240 V3~	
Fusible	32 A
Cable H05V2V2-F	4X4 mm²
TRIFASICO 380-415 V2N~	
Fusible	25 A
Cable H05V2V2-F	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Neutro T = Tierra

LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:

- **Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso:** el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.
- **Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco:** al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.
- **Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador:** hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

Acero inoxidable: *altamente recomendado.* Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

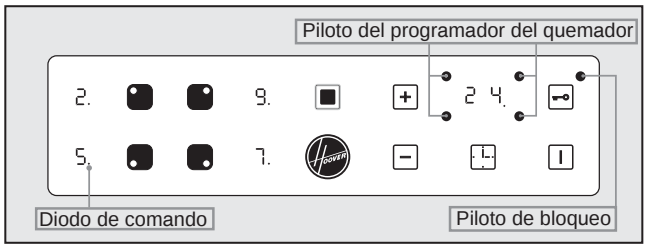
Aluminio: *recomendado el aluminio pesado.* Buena conductividad. ***Atención:*** Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayas sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

Hierro colado / Vitrocerámica: *no recomendado.* Pobre rendimiento. Puede rayar la superficie.

Base de cobre: *recomendado el cobre pesado.* Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que aparecen como rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vítrea. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

Porcelana / Esmalte: *Buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa.*

PRESENTACIÓN DEL QUADRO DE MANDOS

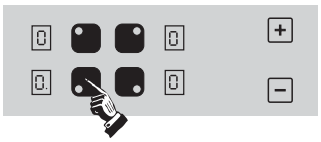


• Una vez conectada la encimera, esperar 8 segundos antes de activar los comandos electrónicos

- Pulse la tecla I, durante 3 segundos.
  El comando electrónico de la encimera está activado. En cada zona de visualización puede verse el nivel de potencia 0 y el diodo de comando parpadea.
- Si no se hace nada en 10 segundos, el comando electrónico se apaga y hay que volver a empezar el proceso de encendido.

• ACTIVACIÓN DE UN QUEMADOR

- Pulse la tecla de selección del quemador deseado. En la zona de visualización, el diodo de comando ya no parpadea sino que está encendido. Esto indica que la zona está activada.



- Pulse la tecla − o + para elegir un nivel de potencia entre 1 y 9.
- Si mantiene la presión sobre la tecla + o −, el nivel de potencia aumenta o disminuye progresivamente.

Los ejemplos siguientes se dan meramente a título indicativo. Al final, su experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y costumbres.

0 : Paro
1 :)
2 :) ..... Fundir
3 : Mantener el calor
4 : Recalentamiento
5 : Descongelación, estofados, cocción en su punto, cocción a baja temperatura
6 : Cocción sin tapadera
7 : Saltear, dorar carnes y asados
8 : Cocciones y asados a alta temperatura, soasar
9 : Fritura, ebullición de grandes cantidades de agua.....

• PARO DE UN QUEMADOR

La zona de cocción debe estar activada. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es así, seleccione de nuevo el quemador deseado.

- Pulse la tecla − hasta que se visualice el nivel de potencia 0. Instantáneamente el quemador se apaga, y la indicación 0 desaparece pasados 10 segundos.
- Para un paro rápido, pulsar simultáneamente las teclas + y −. El nivel de potencia desciende automáticamente a 0. El quemador se apaga.

• PARO GENERAL

El funcionamiento de los quemadores y del reloj puede detenerse en cualquier momento pulsando durante 3 segundos la tecla Encendido-Apagado.

• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El cuadro de mandos informa al usuario de que la temperatura de la superficie de las zonas de cocción sobrepasa aproximadamente los 60°C, mostrando la letra H. Cuando la temperatura baje de los 60°C, la letra H desaparecerá.

Para finalizar las cocciones, le recomendamos apague la zona de cocción y aproveche el calor residual del quemador para acabar la cocción suavemente.

Nota: tras un corte del suministro eléctrico, el indicador de calor residual desaparece definitivamente, aunque la temperatura de la superficie sobrepase los 60°C.

• FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA COMPLEMENTARIA (Algunos modelos)

• PARA ACTIVAR:

- Pulse la tecla I. En los 10 segundos que siguen,
- Aprete la tecla referente al quemador dotado con la zona complementaria. En la zona de visualización, el diodo de comando se vuelve fijo, indicando que el quemador está activo.
- Elija un nivel de potencia entre 1 y 9.
- Aprete la tecla ■ para activar la zona complementaria.

PARA DESACTIVAR:

el quemador dotado de la zona complementaria debe estar activado. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es asi, seleccione de nuevo el quemador referente.

- Pulse la tecla ■. El piloto de la zona complementaria desaparece. La zona complementaria del quemador se apaga.
- Para un paro completo de la zona de cocción, pulsar simultaneamente las teclas + y −. El nivel de potencia desciende automaticamente a 0. El quemador se apaga.

• PROGRAMACIÓN DE UN QUEMADOR

Cada quemador es programable por un tiempo total de 99 minutos. Solo puede programarse un solo quemador a la vez.

- Encender el quemador deseado repitiendo el proceso antes citado. *El diodo de comando cerca del nivel de potencia debe activarse: indica que el quemador está activado.*
- Pulsar la tecla Reloj.

El piloto del quemador alrededor de la visualización del reloj indica de qué quemador se trata.

. Pulse la tecla + para elegir una duración en minutos. *Se registra automáticamente pasados tres segundos.*

➔el tiempo programado puede modificarse en cualquier momento reactivando la tecla de selección del reloj. El diodo de comando del reloj debe estar encendido. Una vez transcurrido el tiempo, el quemador se apaga automáticamente y se oye una indicación sonora durante 1 minuto. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

➔el tiempo programado puede ponerse a 0 0 con la tecla [−] , o pulsando simultaneamente las teclas [+] y [−] de modo que el quemador ya no está controlado por el reloj pero sigue siendo operativo. Así, habrá que apagar el quemador independientemente.

➔El reloj puede utilizarse simplemente como recordatorio: al final del tiempo programado sonará un timbre.

• FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA DE BLOQUEO

La función bloqueo permite fijar los ajustes del momento, o evitar que alguien pueda poner en marcha la encimera. Se utiliza también para la limpieza de los comandos, ya que así es imposible que la encimera se ponga en marcha involuntariamente durante la limpieza.

- Poner en marcha el quemador o quemadores deseados.
- Elegir un nivel de potencia para cada uno de ellos.
- Pulsar la tecla para fijar los parámetros; de hecho, ninguna otra tecla es accesible, a excepción de la tecla Encendido/Apagado.

El piloto de bloqueo se enciende .

➔Para detener la función de bloqueo, basta con volver a pulsar la tecla ; el piloto se apaga y todos los comandos son accesibles de nuevo.

Si en el momento de bloquear los comandos el reloj estuviera activo, el tiempo se descontará automáticamente y se apagará el quemador al final del tiempo programado.

Si el comando de bloqueo estuviera activado en el momento del apagado definitivo de la encimera, el comando de bloqueo permanecerá operativo e impedirá el funcionamiento hasta nueva orden. Pulsar la tecla para detener la función de bloqueo.

• FUNCIONAMIENTO DEL ACELERADOR DE CALOR

Todos los quemadores de la encimera están provistos de un acelerador de calor que permite obtener un aumento de temperatura más rápido de las zonas de cocción.

Activación del acelerador de calor:

- Ponga en marcha el quemador deseado pulsando la tecla [+] hasta la posición 9, reducir brevemente la presión y volver a pulsar la tecla [+] : en el visualizador se muestran alternadamente A - "acelerador de calor" y 9 - "nivel de potencia".
- Reducir si es necesario a la posición de calor deseada.

Posición de cocción	Potencia liberada (%)	Duración de aceleración de calor (minutos)	Duración de funcionamiento máx. antes de desconexión automática*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Ej : Quemador de 1800 W en posición 6 = potencia liberada 32% de 1800 W *cuando la función «Acelerador de calor» está activada, el quemador proporciona una potencia de 1800 W durante 2,5 minutos, y se regula hasta 576 W transcurrido este tiempo.*

* Para mayor seguridad, los quemadores se apagan automáticamente si se dejan demasiado tiempo sin funcionar. El apagado depende del nivel de potencia utilizado.

MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

- *Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.*
- *Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.*
- *Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.*
- *Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.*

MANTENIMIENTO:

- vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:

- vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes.

Enjuague, si es necesario.

- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- repita el proceso si es necesario.

CONSEJOS:

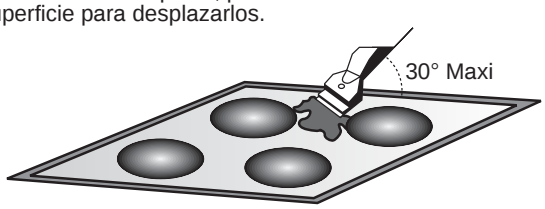
La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.

Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.

Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.

El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

NB:



- **Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.**
- **Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.**
- **La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.**
- **Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.**
- **No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.**

• **El cuadro de la encimera, según el modelo:**
Para limpiar el cuadro de su encimera sin dañarla, lávelo con agua y jabón, enjuague y después seque con un trapo suave.

ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto.**
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.
- Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.
- El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.
- Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.
- Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo “MANTENIMIENTO”, asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.
- No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.
- No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Manchas oscuras.
- Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Zonas claras sobre la encimera.
- Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización o plástico fundido sobre la encimera.
- Siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO“.

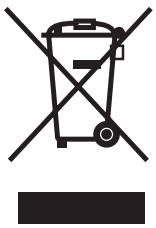
La encimera no funciona.
- Un desbordamiento considerable o un objeto cubre por lo menos 2 teclas, durante 10 segundos como mínimo. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”.

La encimera no se apaga.
- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento” en la pág. 24.

La encimera se apaga automáticamente
- Un desbordamiento o un objeto cubre durante más de 10 segundos por lo menos 2 teclas, la encimera entra en modo seguridad y se oye un bip. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- Los quemadores se apagan automáticamente si se dejan en funcionamiento durante demasiado tiempo. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento” en la pág. 24.

Frecuencia de funcionamiento apagado/encendido sobre quemadores
- Los ciclos apagado/encendido varían en función del nivel de potencia solicitado:
- nivel bajo: tiempo de funcionamiento corto,
- nivel elevado: tiempo de funcionamiento largo.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.
- La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones de las pág. 22.

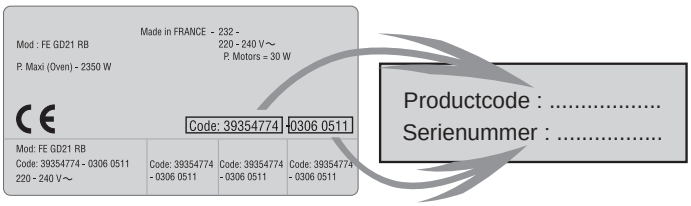


Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.
Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

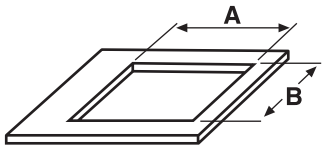
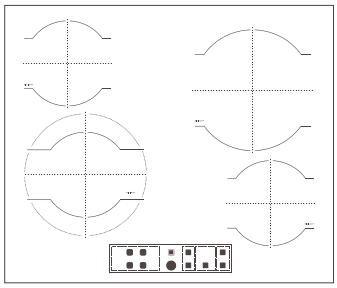
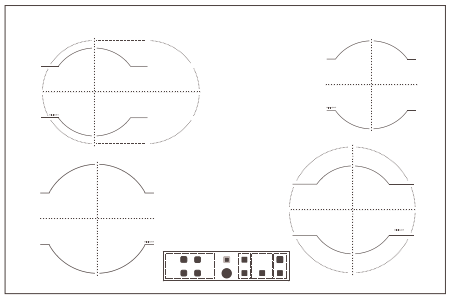
ALGEMENE AANWIJZINGEN

LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZING TENEINDE UW KOOKVLAK OPTIMAAL TE KUNNEN BENUTTEN. Wij raden u aan deze installatie- en gebruiksaanwijzing te bewaren voor toekomstige raadpleging, en vooraleer het kookvlak in te bouwen, hieronder het serienummer van het kookvlak te noteren voor een eventuele tussenkomst van onze naverkoopdienst.

Identificatieplaatje
(aan de onderkant van het kookvlak)



- Het is ten zeerste aangeraden kinderen op afstand te houden tijdens het opwarmen en het koelen van een kookzone zolangde icoonje voor resthitte brandt, om ernstige brandwonden te voorkomen.
- Wanneer u met olie of vet kookt, houd het kookproces onder ogen daar verhitte olie of vet snel kan vuur vatten.
- Plaats geen aluminiumfolie of plastieken bakjes op de warme kookzones.
- De halogeenzone waarmee het kookvlak is uitgerust straalt een aanzienlijk sterk licht uit; vermijd deze lampen langdurig aan te staren.
- Wij raden u aan na elk gebruik het kookvlak schoon te maken om accumulatie van vuil en vetten te vermijden. Zoniet koken en verkolen deze resten en verwekken ze bij elk verder gebruik rook en onaangename geuren. Ze kunnen eveneens een brand verwekken.
- De bedieningsconsole van het kookvlak is zeer gevoelig, plaats hier geen hete pannen.
- Nooit direct op het kookvlak koken, maak gebruik van kookpannen.
- De pan steeds centraal op de kookzone plaatsen.
- Gebruik het oppervlak van de kookzone niet als snijd- of werkvlak.
- Verschuif de pannen niet op het kookvlak; risico voor krassen.
- Geen zware voorwerpen boven het kookvlak plaatsen, ze zouden kunnen vallen en het kookvlak beschadigen.
- Sla geen voorwerpen op het kookvlak op.

KOOKPLATEN	HVH 551/2	HVH 750/2
Kookzones	4 Hilight	4 Hilight
Spanning / frequentie (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Vermogen elektrische installatie(W)	7100	7600
Afmeting (l x p) mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Inbouwruimte **(AxB)**	560x490	740x490
		

Alle gegevens worden ter informatie verstrekt. Met als doel een voortdurende verbetering van de productkwaliteit, behoudt de fabrikant zich het recht voor de apparaten te wijzigen volgens de laatste stand van de technische evolutie en rekening houdend met de voorwaarden bepaald in de Verbruikscode.

CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen

INSTALLATIE

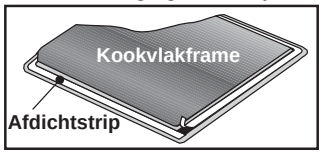
Huishoudapparaten in werking stellen is een delicate taak die, indien niet correct uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van de gebruiker. Onder deze voorwaarden is het imperatief deze taak aan een beroepsinstallateur over te laten, die deze volgens de geldende technische normen uitvoert. Indien ondanks deze aanbeveling de verbruiker zelf voor de installatie zorgt, wijst de fabrikant groep alle verantwoordelijkheid af in geval van technisch defect dat al of niet schade heeft veroorzaakt aan personen en/of aan goederen.

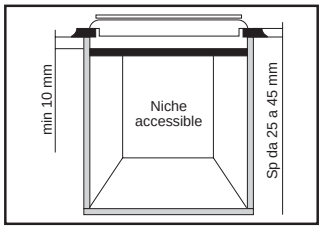
INBOUW

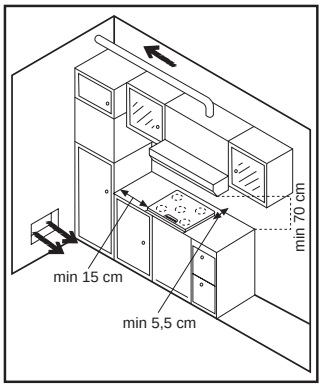
Het meubel of de tafel waarin het kookvlak wordt geïntegreerd alsook de eventueel aangrenzende meubelwanden moeten vervaardigd zijn uit een temperatuurbestendig materiaal. Het is dan ook vereist dat de bekleding die het meubel of de tafel afdekt wordt bevestigd door een temperatuurbestendige lijm om te voorkomen dat deze loskomt.

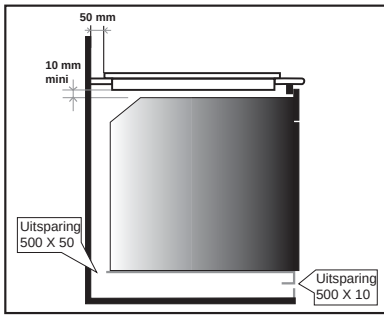
Installatie:

- Het kookvlak wordt geleverd met een dichtingstrip. Voor de plaatsing van deze strip,
- bescherm zorgvuldig het glasoppervlak en keer het kookvlak om, **met het glasoppervlak naar onder.**
- plaats de afdichtstrip rondom het kookvlak.
- installeer deze heel zorgvuldig teneinde alle infiltratie in het steunmeubel te vermijden.
- Voorzie een ruimte van minstens 5 cm tussen het kookvlak en de aangrenzende wanden.
- Indien de onderkant van het kookvlakframe zich dichtbij een zone bevindt die normaal toegankelijk is bij het opbergen of andere werkzaamheden, plaats een scheidingswand op 1 cm onder de kookvlakbodem om alle risico's voor brandwonden of beschadiging te vermijden.









Het is verboden een nietgen-ventileerde oven onder het werkbald in te bouwen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie voor het apparaat moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen in het land van installatie. De fabrikant groep wijst alle verantwoordelijkheid af in geval deze schikking niet wordt nageleefd.

Opgelet :

- Vooraleer het apparaat aan te sluiten, controleer de voedingsspanning op de teller, de instelling van de stroomverbreker, het kaliber van de smeltveiligheid en de aardleidingcontinuïteit van de installatie.
- De elektriciteitsvoorziening moet gebeuren via een stopcontact met aardleiding of via een omnipolaire breukvoorziening met een contactopening van minstens 3 mm. Indien het kookvlak is voorzien van een stekker, moet het stopcontact op een toegankelijke plaats worden aangebracht.
- De groen/gele beveiligingsdraad moet verbonden worden aan aardingklemmen van het apparaat enerzijds en van de installatie anderzijds.
- Onze verantwoordelijkheid dekt geen enkel incident of eventuele gevolgen hiervan die kunnen voorkomen bij het gebruik van een apparaat zonder aardingleiding of waarvan de aardingleiding defect is.

De kookplaat is voorzien van een voedingskabel welke alleen aangesloten kan worden op 220-240 V tussen fases of fase en neutraal.

• Aansluiten, voor de juiste zekering moet u de tabel hanteren.

Het is mogelijk om de kookplaat aan te sluiten op:
Driefasing 220-240 V3~ Driefasing 380-415 V2N~

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

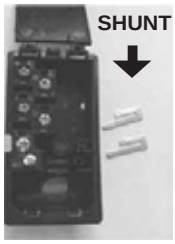
• Om verder te kunnen met de nieuwe aansluiting moet u de instructies volgen. Zorg dat u voordat gaat aansluiten dat u de juiste zekering gebruikt (zie tabel) en de draden lang genoeg zijn om normaal te monteren. Draai de kookplaat om, glaszijde naar het werkblad, zorg dat u het glas goed beschermt.

• Open de deksel als volgt :

• Schroef de klem los "1"
• Zoek de twee lipjes aan de zijkant.
• Steek de punt van de schroevendraaier voor beide lipjes "2"en "3" duw en druk, open de deksel.

• Stroomdraad losmaken.
Verwijder de schroeven en zorg dat de overbrugging (shunts) en geleiders van de kabel op hun plaats blijven.
Trek de kabel eruit.

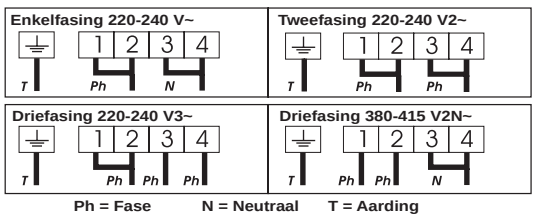
• De nieuwe aansluiting maken gaat als volgt.
Kies de voedingskabel volgens de tabel.



Strip het einde van elke voedingskabel (10 mm)
Bevestig deze in de klem met behulp van de overbruggingen (shunts) let goed op de wat er is aangegeven in de tabel.
Plaats de deksel er weer op.
Draai de schroeven vast.

Attentie: Zorg dat de schroeven goed vast zitten!!

ENKELFASING 220-240 V~ / TWEEFASING 220-240 V2~	
Smeltveiligheid	25 A
Dikte H05V2V2F	3X2.5 mm²
DRIEFASING 220-240 V3~	
Smeltveiligheid	32 A
Dikte H05V2V2F	4X4 mm²
DRIEFASING 380-415 V2N~	
Smeltveiligheid	25 A
Dikte H05V2V2F	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Neutraal T = Aarding

SELECTIE VAN KOOKGERIEF

Het gebruik van kwaliteitspannen is onontbeerlijk voor het bekomen van goede kookresultaten

- **Gebruik kwaliteitspannen met een vlakke bodem:** de volmaakt vlakke bodem vermijdt verhittingspunten waarop het voedsel kan aanbranden en de dikte van het metaal verschaft een perfecte warmteverdeling.
- **Controleer of de panbodem droog is:** bij het vullen van de pan of bij gebruik van bijvoorbeeld een pan uit de koelkast, controleer of deze volledig droog is; deze voorzorg vermijdt de vervuiling van het kookvlak.
- **Gebruik pannen met een doormeter die de kookzone volledig dekt:** zorg ervoor dat de panbodem minstens even groot is als de kookzone. Indien de bodem lichtjes groter is, wordt de energie optimaal gebruikt.

~ ~

De volgende informatie zal u helpen bij het selecteren van de best aangepaste pannen voor het bekomen van optimale kookresultaten.

Roestvrij staal: *aanbevolen.*
Best met “Sandwich” bodem. De “Sandwich” bodem combineert de kwaliteiten van roestvrij staal (uitzicht, duurzaamheid en stabiliteit) met de voordelen van aluminium of koper (warmteoverdracht en gelijkmatige warmteverdeling).

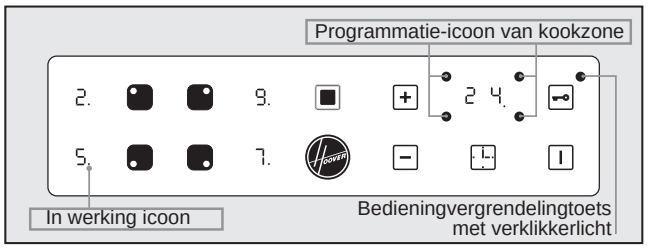
Aluminium: *dikwandige bodem aangeraden.*
Goede warmtegeleiding. Aluminiumrestjes laten soms sporen op het kookvlak, maar kunnen bij snelle ingreep makkelijk verwijderd worden. Vermijd dunwandige aluminiumplaat.

Gietijzer / vitrokeramiek: *afgeraden.*
Zwakke prestaties. Kan het glasoppervlak krassen.

Koperen bodem: *dikwandige bodem aangeraden.*
Goede prestaties, maar koper kan sporen nalaten met het uitzicht van krassen. Deze kunnen verwijderd worden door een spoedige reiniging van het kookvlak. Let erop het water in de pan niet volledig te laten verdampen, daar het verhitte metaal aan het oppervlak kan blijven plakken. Een verhitte koperen pan kan op het kookvlak definitieve sporen nalaten.

Porselein / geëmailleerd staal: *goede prestaties.*
Uitsluitend met vlakke bodem, dunwandige en gladde bodem.

GEBRUIK VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK

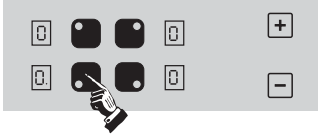


• Wacht 8 seconden na het aanzetten van het kookvlak vooraleer de elektronische bediening te activeren.

- Druk op de [I] toets gedurende 3 seconden.
  De elektronische bediening van het kookvlak is ingeschakeld. Elke displayzone geeft nu het vermogenniveau 0 aan en de in werking icoon knippert.
- Tenzij u binnen 10 seconden reageert, dooft de elektronische bediening en de opstartprocedure moet herhaald worden.

• ACTIVEREN VAN EEN KOOKZONE

- Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone. De bedieningsdiode op het displayscherm blijft constant branden. Dit betekent dat de kookzone in werking is.



- Druk op de [−] of [+] toets om het vermogenniveau van 1 tot 9 in te stellen.
- Bij het aanhoudend indrukken van de [+] of [−] toetsen verhoogt of verlaagt het vermogenniveau geleidelijk.

De volgende voorbeelden worden ter informatie aangegeven. De ervaring zal u toelaten deze instellingen aan uw persoonlijke smaak en gewoonten aan te passen.

0	:	Uit
1	:	)
2	:	) Smelten
3	:	Warm houden
4	:	Opwarmen
5	:	Ontdooien, stoven, garen, op lage temperatuur koken
6	:	Koken zonder deksel
7	:	Doorbakken vlees en gebraad
8	:	Gebraad aan hoge temperatuur koken
9	:	Frituren, op kooktemperatuur brengen van een grote hoeveelheid water

• UITZETTEN VAN EEN KOOKZONE

Hiervoor moet de kookzone in werking zijn. De bedieningsdiode op het displayscherm moet constant branden. Indien dit niet het geval is, selectioneer opnieuw de gewenste kookzone.

- Druk op de [−] toets tot het vermogenniveau 0 op het displayscherm verschijnt. De kookzone gaat onmiddellijk uit, de 0 icoon verdwijnt na 10 seconden.
- Om snel uit te zetten, druk gelijktijdig op de [+] en [−] toetsen. Het vermogenniveau loopt automatisch 0 tot terug. De kookzone wordt uitgeschakeld.

• UITZETTEN VAN HET VOLLEDIGE KOOKVLAK

De werking van de kookzones en van de timer kunnen ten allen tijde worden stopgezet door de aan/uit toets gedurende 3 seconden in te drukken.

• WAARSCHUWINGICOON VOOR RESTHITTE

Zodra de temperatuur van het kookzone-oppervlak ongeveer 60° overschrijdt verschijnt de volgende indicatie op de bedieningsconsole: H.

We raden u aan de kookzone uit te schakelen voor het einde van de bereidingstijd en van de residuele hitte gebruik te maken om het kookproces zachtjes te voleindigen.

Zodra de temperatuur minder dan 60° bedraagt verdwijnt de H indicatie.

N.B. : na het uitzetten mits stroomonderbreking verdwijnt de resthitte-icoon definitief zelfs wanneer de oppervlaktemperatuur meer dan 60° bedraagt.

• WERKING VAN DE UITGEBREIDE KOOKZONE (Op bepaalde modellen)

• ACTIVEREN:

- Druk op de [I] toets. Druk binnen 10 seconden op de toets die overeenstemt met de uitgebreide kookzone.
- De in werking icoon op het displayscherm blijft constant branden. Dit betekent dat de kookzone in werking is.
- Selecteer een vermogenniveau tussen 1 en 9. [+] [−]
- Druk op de [■] toets om de uitgebreide zone te activeren.

• SCHAKELEN:
Hiervoor moet de kookzone in werking zijn. De in werking icoon op het displayscherm moet branden. Indien dit niet het geval is, selectioneer opnieuw de gewenste kookzone.

- Druk op de [■] toets. De in werking icoon van de uitgebreide zone verdwijnt. Het uitgebreide deel van de kookzone is uitgeschakeld.
- Voor een snel uitzetten van de gehele kookzone, druk gelijktijdig op de [+] en [−] toets.
  Het vermogenniveau loopt automatisch tot 0 terug. De kookzone is uitgeschakeld.

• PROGRAMMEREN VAN EEN KOOKZONE

Elke kookzone kan worden geprogrammeerd voor een maximale duur van 99 minuten.
De kookzones moeten individueel geprogrammeerd worden.

- Zet de gewenste kookzone aan volgens de voorgaande instructies.
  De bedieningsdiode bij het vermogenniveau moet branden, ze duidt aan dat de kookzone actief is.
- Druk op de timer toets.

Het symbool van de kookzone op de timerdisplay duidt de geactiveerde kookzone aan.

- Druk op de [+] toets tot de gewenste kooktijd op het displayscherm verschijnt.

De ingestelde tijd wordt na 3 seconden automatisch geregistreerd

➔de ingestelde kooktijd kan op ieder ogenblik gewijzigd worden door de selectietoets van de timer te heractiveren; de in werking icoon moet branden. Zodra de ingestelde tijd is verlopen gaat de kookzone automatisch uit en het kookvlak bliept gedurende 1 minuut. Druk op eender welke toets om het bliepen te stoppen.

➔De ingestelde kooktijd kan op 00 worden teruggebracht met de [−] toets, het kookvlak is dus niet meer aan de timer gebonden maar blijft operationeel. De kookzone moet dus manueel worden uitgezet.

➔De timer kan afzonderlijk worden als alarmsignaal gebruikt worden; een bel rinkelt dan na afloop van de ingestelde tijd.

• WERKING VAN DE VERGRENDELINGSTOETS

De vergrendelingfunctie laat toe de momentane instellingen vast te zetten, of vermijdt dat iemand het kookvlak aanzet. Ze wordt eveneens gebruikt voor het wissen van de bedieningscommando''D5s aangezien het mogelijk is de bedieningen te vergrendelen zonder dat het kookvlak geactiveerd is.

- Start de gewenste kookzone(s) op.
- Kies een vermogenniveau voor elke gewenste kookzone.
- Druk op de vergrendelingtoets om de gegevens vast te zetten; geen enkele andere toets is nu nog beschikbaar, met uitzondering van de aan/uit toets.

De vergrendeling icoon at branden.

➔Om de vergrendelingfunctie uit te schakelen, druk op de toets;
De icoon verdwijnt, alle bedieningen zijn weer beschikbaar.
De icoon gaat uit, alle bedieningen zijn opnieuw beschikbaar.

Indien de timer actief is tijdens het vergrendelen van de bedieningen zal de tijd automatisch ingekort worden en zal de kookzone na verloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld worden.

Indien de vergrendeling actief is bij het definitief uitschakelen van het kookvlak blijft deze operationeel en verhindert alle commando's bij een nieuwe opstartprocedure. Druk op de toets om de bedieningen te ontgrendelen.

• WERKING VAN DE SNELLE OPWARMFUNCTIE

Alle kookzones zijn voorzien van een snelle opwarmfunctie die toelaat de kookzone snel op temperatuur te brengen

Activeren van de snelle opwarmfunctie

- Start de gewenste kookzone op, kies met behulp van de toets de [+] positie "9", laat de toets even los en druk ze vervolgens weer in; het scherm vertoont afwisselend P (snel opwarmen) en 9 (vermogenniveau).
- Verminder indien nodig door de gewenste kookpositie te selecteren.

Kookpositie	Geleverd vermogen (%)	Temperatuur-stijgingduur (minuten)	Max. werkingsduur vooraleer automatische uitschakeling*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	**32 %**	**2,5**	**1,5 H**
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Bvb.: kookzone van 1800 W in positie 6 = geleverd vermogen 32 % van 1800 W

met geactiveerde "snelle opwarmfunctie" levert de kookzone een vermogen van 1800 W gedurende 25 minuten en stelt deze na deze periode in op 576 W.

De kookzones worden automatisch uitgeschakeld wanneer ze te lang in werking zijn. De uitschakelingduur is afhankelijk van het gebruikte vermogen.

ONDERHOUD VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK

- Voor de schoonmaak van het glasoppervlak van de kookzone is het belangrijk te wachten tot deze volledig is afgekoeld.
- Gebruik slechts specifieke schoonmaakproducten voor het reinigen van het oppervlak van de kookzone, zoals smeer en krabber. Deze zijn makkelijk verkrijgbaar in de handel.
- Vermijd overkoken; de resten die op het kookvlak vallen branden snel aan en zijn nadien moeilijk te verwijderen.
- Het is aanbevolen alle stoffen die kunnen smelten zoals plastieken voorwerpen, suiker en suikerbevattende producten op afstand te houden van het kookvlak.

ONDERHOUD:

- breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- poets met een licht bevochtigde zachte doek of keukenrolpapier, vooral de vervuilde delen.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.

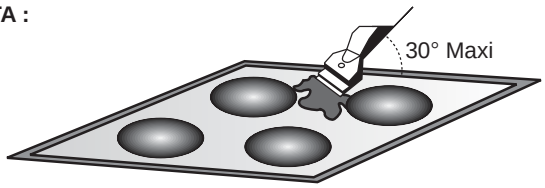
Indien na deze onderhoudsbeurt de vlekken aanhouden

- breng opnieuw enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- verwijder met de hulp van een krabber de hardnekkigste vlekken, rekening houdend met een hoek van 30° ten opzichte van het kookvlak.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.
- herhaal de voorgaande procedure indien nodig.

RAADGEVINGEN:

Regelmatige schoonmaakbeurten vormen een beschermende laag die essentieel is voor het behoeden van krassen en slijtage. Zorg ervoor dat het kookvlak zuiver is alvorens deze weer te gebruiken.
Gebruik enkele druppels witte azijn of citroensap om de water- en kalksporen weg te werken.
Wis vervolgens af met een keukenrolpapier, breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel aan en droog het oppervlak af.
Het vitrokeramisch kookvlak is bestand tegen de wrijving van kookgerief met vlakke bodem, maar het is aanbevolen deze tijdens het verplaatsen op te heffen.

NOTA :



- **Vermijd het gebruik van een te vochtige spons.**
- **Gebruik nooit stalen voorwerpen zoals messen en schroevendraaiers.**
- **Bij gebruik van een krabber zal dit het oppervlak niet beschadigen zolang een invalhoek van 30° wordt aangehouden.**
- **Houd de krabber met scheermes op afstand van kinderen.**
- **Gebruik geen bijtende producten of schuurpoeders.**

- **De kookvlaklijst, naargelang het model:**
  Om het kookvlak te reinigen zonder de lijst te beschadigen, was het geheel af met water en zeep, spoel af en droog met een zachte doek.

SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

PECHVERHELPING

De kookzones handhaven geen lichte bouillon of frituur.
- Gebruik uitsluitend pannen met vlakke bodem. Bij de minste afstand tussen de pan en het kookvlak is een correcte warmteoverdracht tussen de kookzone en de pan onmogelijk.
- De bodem van de pan moet volledig de diameter van de geselecteerde kookzone dekken.

Te traag kookproces.
- Gebruik van niet aangepaste pannen. Gebruik uitsluitend kookgerief met een vlakke, zware bodem en met een diameter die overeenstemt met de kookzone.

Kleine krassen op het glazen oppervlak.
- Verkeerde reinigingsmethode, of pannen met ruwe bodem, of zand- of zoutdeeltjes tussen het kookvlak en de pan. Raadpleeg het hoofdstuk “ONDERHOUD”.
  Zorg ervoor dat de panbodem vóór gebruik zuiver is en gebruik uitsluitend pannen met een gladde bodem. De krassen kunnen slechts beperkt worden door een doelmatige schoonmaak.

Sporen van metaal
- Verschuif geen voorwerpen in aluminium op het kookvlak; raadpleeg de schoonmaakinstructies.
- U gebruikt verkeerd kookgerief.
  De vlekken blijven. Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk “ONDERHOUD”.

Donkere vlekken
- Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk “ONDERHOUD”.

Heldere vlekken op het kookvlak.
- Sporen van aluminium of koperen pannen, maar eventueel ook van water, mineraal- of voedselresten.
  Deze kunnen verwijderd worden met een reinigingscrème.

Gesmolten suiker of plastiek op het kookvlak.
- Raadpleeg het hoofdstuk “ONDERHOUD”.

Het kookvlak werkt niet.
- Een grote overborreling of voorwerp bedekt minstens 3 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden. Reinig de overborreling of verwijder het voorwerp.
- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingtoets om de bedieningen te ontgrendelen.

Het kookvlak schakelt niet uit.
- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingtoets om de bedieningen te ontgrendelen. Raadpleeg het hoofdstuk “Werkingsduur” op pagina 29.

Het kookvlak schakelt automatisch uit.
- Een grote overborreling bedekt minstens 2 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden, het kookvlak schakelt in veiligheidsmodus en bliept. Reinig de overborreling of verwijder het voorwerp.
- De kookzones stoppen automatisch wanneer ze gedurende een tamelijk lange periode zijn ingeschakeld. Raadpleeg het hoofdstuk “Werkingsduur” op pagina 29.

Stop/start cyclusduur van kookzones.
- De stop/startcyclus hangt af van het gewenste vermogenniveau:
- laag vermogen: korte werkingsduur,
- hoog vermogen: lange werkingsduur.

Het gehele kookvlak of sommige kookzones werken niet.
- Vraag een technieker te controleren of de aansluiting overeenstemt met de instructies op pagina 27.

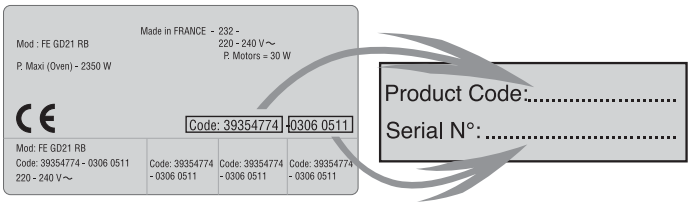
De «H» resthitte icoon knippert.
- De temperatuur van de elektronische componenten is te hoog. Vraag een technieker de installatie van het kookvlak te controleren in overeenstemming met de instructies van pagina 27.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.
Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.
Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishuidelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijderingvan dit product, neemt u contact op met uw gemeenlijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

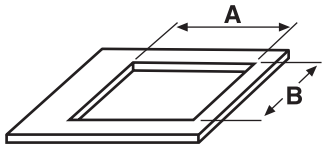
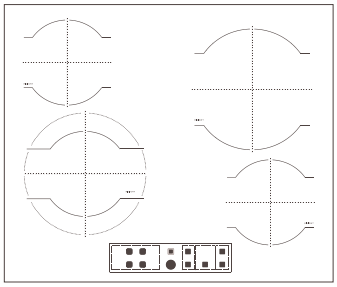
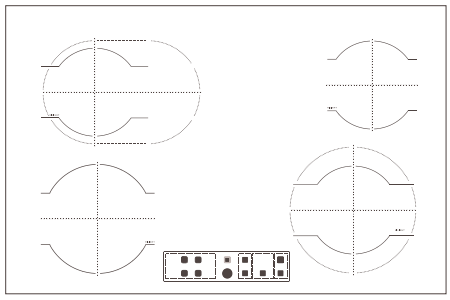
GENERELLE ADVARSLER

LÆS INSTRUKTIONSVEJLEDNINGEN OMHYGGELIGT FOR AT FÅ STØRST MULIGT UDBYTTE AF PLADEN
Vi anbefaler, at du gemmer brugs- og installationsvejledningen til senere brug, samt at du noterer serienummeret nedenfor, inden du installerer pladen, hvis du får behov for at få hjælp fra servicecenteret.

Mærkeplade
(placeret under pladens bundbeklædning)



- Hold børn væk fra kogezonerne, mens disse anvendes, eller efter at de er slukket, så længe indikatoren for restvarme er tændt, for at undgå alvorlige forbrændinger.
- Overvåg altid tilberedningen af mad med fedt eller olie nøje, da varmt fedt eller olie hurtigt kan bryde i brand.
- Pladens kontrolområde er meget følsomt, placer ikke varme genstande derpå.
- Placer ikke aluminiumsfolie og plastemballage på kogezonerne.
- Hver gang pladen bruges, er det nødvendigt at rengøre den for at forhindre, at der samler sig snavs og fedt. Hvis der sidder rester, varmes disse op igen, næste gang pladen bruges, og der afgives røg og ubehagelige lugte. Desuden er der risiko for, at der opstår brand.
- Det frarådes at kigge direkte på halogenelementerne.
- Undgå at berøre varmezonerne, mens de er i brug eller et stykke tid, efter at de har været brugt.
- Tilbered aldrig mad direkte på den glaskeramiske plade. Brug altid egnet kogegrej.
- Placer altid panden på midten af den kogezone, du bruger.
- Brug ikke kogepladen som skærebræt.
- Skub ikke køkkenudstyr hen over kogepladen.
- Opbevar ikke tunge genstande over kogepladen. De kan medføre skader, hvis de falder ned på kogepladen.
- Brug ikke kogepladen som arbejdsbord.
- Brug ikke kogepladen til opbevaring af ting.
- Brug ikke kogepladen, hvis det usandsynlige skulle ske, at overfladen sprækker. Træk straks stikket ud af kontakten, og ring til servicecenteret.

KOGEPLADE		HVH 551/2	HVH 750/2
Brændere		4 Hilight	4 Hilight
Forsyningsspænding	(V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Installeret elektrisk effekt	(W)	7100	7600
Produktstørrelse	(l x p)mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Indbygningsmål	**(AxB)**	560x490	740x490
			

Vi bestræber os hele tiden på at forbedre kvaliteten af vores produkter, og derfor kan vi ændre apparaterne for at inkorporere de seneste tekniske forbedringer.

CE Denne maskine oppfylder Direktiv 73/23/EEC og 89/336/EEC (kompensert med 2006/95/EC og 2004/108/EC) med efterfølgende ændringer.

INSTALLATION

Installation af en husholdningsmaskine kan være kompliceret, som kan få alvorlig betydning for brugerens sikkerhed, hvis den ikke udføres korrekt. Derfor skal installationen udføres af en kvalificeret fagmand i overensstemmelse med gældende tekniske bestemmelser. I tilfælde af at dette råd ignoreres, og installationen udføres af en person uden kvalifikationer, afviser fabrikanten ethvert ansvar for tekniske problemer med produktet, uanset om dette resulterer i tings- eller personskade.

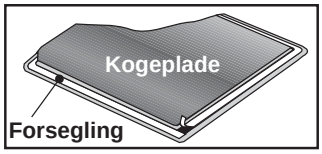
INDBYGNING

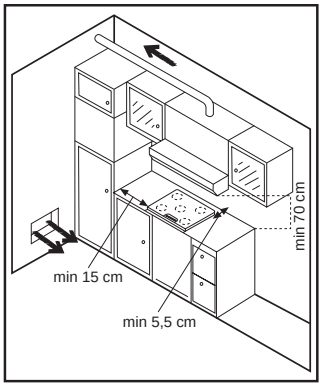
Det møbel, hvori kogepladen skal installeres, og alle tilstødende møbler skal være fremstillet af materialer, som kan modstå høje temperaturer. Endvidere skal alle dekorationslaminater være fastgjort med varmebestandig lim.

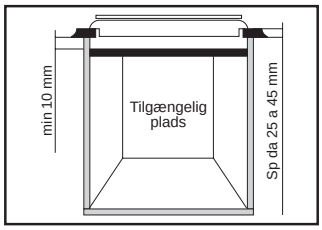
Installation:
• Med pladen følger en vandtæt forsegling.

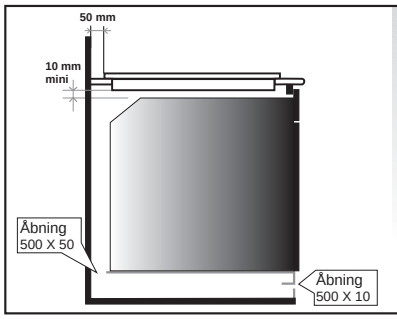
Inden montering:
- vend pladens øverste side nedad, således at glasfladen peger nedad.

Sørg for, at glasset er beskyttet.
- placer forseglingen rundt om pladen.
- sørg for, at den placeres korrekt for at undgå utætheder ind til det understøttende kabinet.
• Efterlad en åbning på mindst 5 cm mellem apparatet og de lodrette sider på det tilstødende møbel.
• Under installationen af pladen skal du, hvis pladens underside vender ind mod et område, der normalt er tilgængeligt, indsætte en adskillelse på 1 cm under pladens bund for at undgå risiko for brandmærker og skader.









Det er forbudt at montere kogepladen oven på en ovn uden ventilation

ELTILSLUTNING

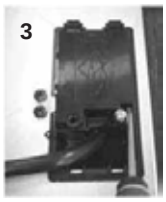
"Installationen skal overholde standarddirektiverne". Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader, som skyldes upassende eller urimelig brug.

Advarsel!
• Kontroller altid følgende inden enhver elinstallation: Den spænding, der fremgår af elmåleren, effektafbryderens justering, installationens jordforbindelse, samt at den anvendte sikring er korrekt.
• Installationens strømforsyning skal føres via et stik med jordforbindelse eller via en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
Hvis maskinen er forsynet med en stikkontakt, skal den installeres, så der er adgang til stikkontakten.
• Den gule/grønne tråd på elledningen skal tilsluttes jordforbindelsen på både netledningen og apparatets klemmer.
• Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker, der skyldes brugen af et apparat uden jordforbindelse eller med defekt jordforbindelse.
• Kontakt servicecenteret eller en kvalificeret tekniker, hvis du har spørgsmål angående netledningen.

Kogepladen er udstyret med en ledning, der kun kan tilsluttes til et strømudtag med 220-240 V mellem faserne eller mellem fase og nul.
• Tilsluttes til en stikkontakt. Se tabellen for at vælge korrekt sikring.

Det er dog også muligt at tilslutte kogepladen til:
. Trefaset 220-240 V3~ . Trefaset 380-415 V2N~

Når du foretager ny tilslutning, skal du følge nedenstående anvisninger.
• Inden du foretager tilslutning, skal du kontrollere, at installationen er beskyttet af en passende sikring (se tabel), og at den monteres med ledninger med tilstrækkeligt tværsnit til at klare almindelig forsyning.
• Vend kogepladen med glassiden mod bordet - sørg for at beskytte glasset.
• Åbn dækpladen efter følgende fremgangsmåde:



• Skru kabelklemmen (1) af.
• Find de to tapper på siderne.
• Sæt spidsen af en flad skruetrækker foran hver tap (2 og 3), skub indad og tryk ned.
• Fjern dækpladen.

Sådan frigør du ledningen:
• Fjern holdeskruerne på klemrækken, som indeholder parallelkredsene og ledningens ledere.
• Træk ledningen ud.

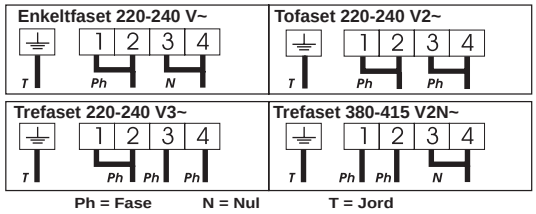
Sådan skal du gøre for at foretage ny tilslutning:
- Vælg ledning i overensstemmelse med anbefalingerne i tabellen.
- Træk ledningen igennem kabelklemmen.

- Fjern de yderste 10 mm af isoleringen fra hver leder, og husk at sørge for, at ledningen er lang nok til at kunne tilsluttes klemrækken.
- Fastgør derefter lederen som vist i skemaet i forhold til installationen og ved hjælp af parallelkredsene, som kan genanvendes fra den første tilslutning.
- Fastgør dækpladen.
- Skru kabelklemmen på.

Bemærk! Kontroller, at skruerne til klembrættet er spændt fast.

Tilslutning til klemmerne på klemrækken

Enkeltfaset / Tofaset 220-240 V~	
Sikring	25 A
Kabel H05V2V2F	3X2.5 mm²
Trefaset 220-240 V3~	
Sikring	32 A
Kabel H05V2V2F	4X4 mm²
Trefaset 380-415 V2N~	
Sikring	25 A
Kabel H05V2V2F	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Nul T = Jord

RÅD ANGÅENDE KOGEGREJ TIL PLADEN

Det er afgørende at bruge kogegrej af god kvalitet for at få mest muligt ud af kogepladen.

- **Anvend altid kogegrej af god kvalitet med tyk og helt flad bund:** Hvis du bruger den slags kogegrej, undgår du varme steder, der får maden til at brænde på. Gryder og pander med tyk metalbund giver en jævn varmefordeling.
- **Sørg for, at gryden eller panden er tør under bunden:** Når du hælder væske i panden eller bruger en pande, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, om bunden på panden er helt tør, inden du sætter den på pladen. På denne måde undgår du, at pladen bliver snavset.
- **Brug pander med en diameter, der er stor nok til at dække kogezonen helt:** Panden må ikke være mindre end varmezonen. Hvis den er en lidt bredere, bruges energien optimalt.

VALG AF KOGEGREJ – Følgende oplysninger hjælper dig til at vælge kogegrej, som sikrer et godt resultat.

Rustfrit stål: Anbefales varmt. Især velegnet med sandwichbund. Sandwichbunden kombinerer fordelene ved rustfrit stål (udseende, holdbarhed og stabilitet) med fordelene ved aluminium eller kobber (varmeledning, jævn varmefordeling).

Aluminium: Det anbefales at bruge tungt kogegrej. God konduktivitet. Der kan sommetider forekomme ridser i form af aluminiumrester på kogepladen, men disse kan fjernes ved øjeblikkelig rengøring.
Tyndt aluminium må ikke anvendes pga. det lave smeltepunkt.

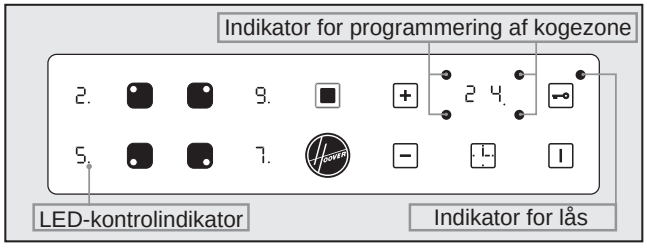
Støbejern: Anvendeligt, men kan ikke anbefales. Dårlig ydeevne. Kan ridse overfladen.

Kobberbund/stentøj: Det anbefales at bruge tungt kogegrej. Giver et godt resultat, men kobberet kan efterlade rester, der kan medføre ridser. Resterne kan fjernes, hvis kogepladen rengøres øjeblikkeligt. Lad ikke gryder af denne type koge tørre. Overophedet metal kan smelte fast på glaskogeplader. En overophedet kobbergryde kan afsætte rester, som laver permanente pletter på kogepladen.

Porcelæn/emalje: Giver kun et godt resultat med en tynd, glat og flad bund.

Glaskeramisk: Anbefales ikke. Dårlig ydeevne. Kan ridse overfladen.

SÅDAN BRUGER DU DEN GLASKERAMISKE PLADE

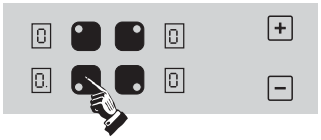


• Når du tænder for pladen, skal du vente 8 sekunder med at aktivere den elektroniske kontrol.

- Tryk på knappen I i 3 sekunder.
  Nu aktiveres den elektroniske kontrol af pladen. I hvert displayområde vises varmeniveauet, og LED-kontrolindikatoren blinker.
- Efter 10 sekunder uden at blive brugt slukker den elektroniske kontrol, og startproceduren skal gentages.

• SÅDAN TÆNDER DU FOR EN KOGEZONE

- Tryk på knappen for at vælge den ønskede kogezone. I displayområdet lyser LED-kontrolindikatoren konstant. Det betyder, at zonen er aktiveret.



- Tryk på knappen − eller + for at vælge et varmeniveau mellem 1 og 9. Hold knappen + eller − ned, hvorefter varmeniveauet stiger eller falder lidt efter lidt.

Følgende eksempler er kun illustrative. På baggrund af dine egne erfaringer kan du nu foretage disse indstillinger ud fra smag og brug.

0 : Slukket
1 :)
2 :) ..... Smeltevarme
3 : Varmevedligeholdelse
4 : Opvarmning
5 : Optøning, lavt blus, fuldt blus, småkogning
6 : Kogning uden låg
7 : Stegning, bruning og ristning
8 : Stærk kogning og stegning, brænding
9 : Stegning, kogning af store mængder vand.....

• SÅDAN SLUKKER DU FOR EN KOGEZONE

- Tryk på knappen for at vælge den ønskede kogezone.
- Tryk på knappen − for at få vist varmeniveauet. Nu slukkes zonen, indikatoren slukker efter 10 sekunder.
- Hvis du ønsker at slukke hurtigt, skal du trykke på knapperne − og + samtidigt.
  Varmeniveauet sænkes nu automatisk til 0.
  Kogezonen slukkes.

• TOTALSTOP

Kogezonerne og timeren kan slukkes når som helst ved at trykke i 3 sekunder på tænd/sluk-knappen.

• INDIKATOR FOR RESTVARME

Kontrolpanelet fortæller brugeren, hvornår overfladetemperaturen på kogezonerne kommer op over 60°C, ved at vise følgende: H)
Når temperaturen falder ned under 60°C, forsvinder H-visningen.

Når madlavningen er ved at være færdig, anbefaler vi, at du slukker for kogezonen og bruger restvarmen, indtil maden stille og roligt er færdig.

NB! Ved strømafbrydelser forsvinder indikatoren for restvarme fuldstændigt, selvom overfladetemperaturen er over 60°C.

• SÅDAN BRUGER DU DEN UDVIDEDE KOGEZONE
(Gælder kun nogle modeller)

• SÅDAN TÆNDER DU FOR DEN UDVIDEDE KOGEZONE:

- Tryk på knappen I de næste 10 sekunder.
- Tryk på knappen for den udvidede zone. I displayområdet lyser den blinkende indikator nu konstant. Det betyder, at zonen er aktiveret.
- Vælg et varmeniveau mellem 1 og 9 (+ eller −).
- Tryk på knappen ■ for at starte den udvidede zone.

• SÅDAN SLUKKER DU FOR DEN UDVIDEDE KOGEZONE:

- Kogezonen med udvidelse skal være aktiveret: Indikatoren skal være tændt i displayområdet. Hvis dette ikke er tilfældet, skal du vælge den relevante zone igen.
- Tryk på knappen ■ LED-displayet for den udvidede zone forsvinder. Den udvidede kogezone slukkes.
- Hvis du ønsker at slukke for hele kogezonen hurtigt, skal du trykke på knapperne + og − samtidigt. Varmeniveauet sænkes nu automatisk til 0. Kogezonen slukkes.

• SÅDAN PROGRAMMERER DU EN KOGEZONE

Alle kogezoner kan programmeres for højst 99 minutter. Der kan kun programmeres én zone ad gangen.

- Tænd for den ønskede zone ved at følge ovenstående anvisninger. LED-kontrolindikatoren tæt på varmeniveauet skal være vist. Den angiver, at zonen er aktiveret.
- Tryk på knappen Timer.

Zonemarkeringen omkring timerdisplayet viser den kontrollerede zone.

- Tryk på knappen + for at vælge tiden i minutter.

Denne indstilling gemmes automatisk efter tre sekunder.

➔Den programmerede tid kan ændres når som helst ved at trykke på knappen Timer. LED-kontrolindikatoren for timeren skal lyse. Når tiden er gået, slukker kogezonen automatisk, og du hører en biplyd i 1 minut. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe den.

➔Den programmerede tid kan nulstilles 00vha. knappen − eller ved at trykke på knapperne + og − samtidigt, hvorefter kogezonen ikke længere er knyttet til timeren, men dog stadigvæk er aktiveret. Så du bliver nødt til at slukke for zonen separat.

➔Timeren kan bruges udelukkende som alarm. Den lyder ved udløbet af den programmerede tid.

• BRUG AF LÅSEKNAPPEN

Låsefunktionen blokerer de aktuelle indstillinger eller forhindrer, at der tændes for pladen. Den kan også bruges ved rengøring af kontrolknapperne, da disse kan låses, uden at pladen er tændt.

- Tænd for de ønskede kogezoner.
- Vælg et varmeniveau for hver af dem.
- Tryk på knappen for at indstille data. På denne måde fungerer ingen andre knapper, bortset fra TÆND/SLUK-knappen.

Indikatoren for lås begynder at lyse.

➔Hvis du ønsker at frigøre låsefunktionen, skal du bare trykke på knappen . Så slukker indikatoren, og alle kontrolknapperne fungerer igen.

Hvis timeren er tændt, mens kontrolknapperne er låst, tælles tiden automatisk, og zonen slukker ved udløbet af den programmerede tid.

Hvis låsefunktionen er aktiveret, når der slukkes for pladen, virker den fortsat og forhindrer enhver handling, når der tændes for pladen igen. Tryk på knappen for at frigøre låsefunktionen.

• BRUG AF LYNOPVARMNING

Hver kogezone på pladen er forsynet med en lynopvarmningsfunktion, der får kogezonetemperaturen til at stige hurtigere.

Sådan tænder du for lynopvarmningen

- Tænd for den ønskede zone, tryk på knappen + for at indstille niveau 9, tryk kort på knappen − , og tryk på den igen. Der vises nu skiftevis A "lynopvarmning" og 9 for varmeniveau.
- Hvis det er nødvendigt, sættes varmeindstillingen ned til det ønskede niveau.

Indstilling	Frigjort energi (%)	Tid for lynopvarmning (minutter)	Maks. driftstid inden automatisk slukning*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Eks.: 1.800 W-zone i indstilling 6 = 32 % frigjort energi af 1.800 W. *Når "Lynopvarmning" er aktiveret, yder zonen en effekt på 1.800 W i 2,5 minutter og indstiller sig herefter på 576 W.*

* Til forbedring af sikkerheden slukker kogezonerne automatisk, hvis de står tændt for længe. Hvornår de slukker, afhænger af det anvendte varmeniveau.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- *Inden du udfører vedligeholdelsesarbejde på pladen, skal den være helt afkølet.*
- *Der må kun benyttes produkter (cremer og skrabere), der er fremstillet specielt til glaskeramiske overflader. De kan købes hos supermarkeder.*
- *Undgå spild, da alt, hvad der bliver liggende på pladens overflade, hurtigt brænder og gør rengøringen vanskeligere.*
- *Hold alle smeltelige materialer væk fra kogepladen, f.eks. plastgenstande, sukker eller sukkerbaserede produkter.*

VEDLIGEHOLDELSE:

- Dryp nogle få dråber specialrengøringsmiddel på overfladen.
- Tør eventuelle genstridige pletter af med en blød klud eller et stykke let fugtet køkkenrulle.
- Tør af med en blød klud eller tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.

Hvis der er genstridige pletter tilbage:

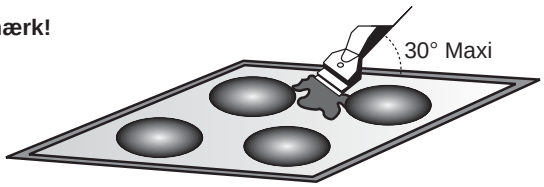
- Dryp nogle flere dråber specialrengøringsmiddel på overfladen.
- Skrab pletterne af med en skraber, som holdes i en vinkel på 30° i forhold til kogepladen.
- Tør af med en blød klud eller tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.
- Gentag processen, hvis det er nødvendigt.

NOGLE FÅ TIPS:

Hyppig rengøring giver et beskyttende lag, som er vigtigt til forebyggelse af ridser og slitage. Kontroller, at overfladen er ren, inden kogepladen anvendes igen. Fjern mærker fra vand med nogle få dråber eddike eller citronsaft. Tør herefter af med køkkenrulle og nogle få dråber specialrengøringsmiddel. Kontrolknapperne kan tages af ved grundig rengøring. **Du skal imidlertid sørge for, at rengøringsmidlet ikke trænger ind i åbne områder, samt at knapperne bliver skubbet ordentlig på plads igen.**

Den glaskeramiske overflade kan modstå ridser fra kogegrej med flad bund, men det er altid bedre at løfte delene, når de flyttes fra en zone til en anden.

Bemærk!



Brug ikke en svamp med for meget vand.
Brug aldrig knive eller skruetrækkere.
En skraber med et barberblad beskadiger ikke overfladen, så længe den holdes i en vinkel på 30°.
Hold altid skrabere med barberblade uden for børns rækkevidde.
Brug aldrig slibemidler eller skurepulvere.

- **Metaldele (kun nogle modeller):** Til sikker rengøring af metaldele kan du bruge sæbe og vand, skylle af og så tørre efter med en blød klud.

EFTERSALGSSERVICE

Inden du ringer efter Eftersalgsservice, skal du kontrollere følgende:
– At stikket er sat korrekt i, og at sikringen er ok. Hvis fejlen ikke kan findes:
Sluk for apparatet – forsøg ikke at reparere det – ring til eftersalgsservicecenteret. Apparatet leveres med et garantibevis, der sikrer gratis reparation på servicecenterets regning.

PROBLEMLØSNING

Kogezoner, der ikke holder en regelmæssig varme, eller hvor stegning ikke sker hurtigt nok.
- Du skal bruge grej med helt flad bund. Hvis der kan skimtes lys mellem bund og et punkt på overfladen, overføres varmen ikke korrekt.
- Bunden på kogegrejet skal passe nøjagtigt til diameteren på den valgte varmezone.

Langsom tilberedning af maden.
- Der anvendes forkert kogegrej. Bundene skal være flade, ret tunge og have den samme diameter som den valgte kogezone.

Småridser (kan optræde som sprækker eller afskrabninger) på glaspladen.
- Forkerte rengøringsmetoder, kogegrej med grov bund eller grovkornede partikler (salt eller sand) mellem kogegrej og pladens overflade.
  Brug de anbefalede fremgangsmåder for rengøring. Kontroller, at bundene er rene, inden kogegrejet tages i brug, og brug gryder og pander med glat bund.

Metalmærker (kan optræde som ridser).
- Skub ikke kogegrej af aluminium hen over kogepladen. Brug den anbefalede fremgangsmåde for rengøring for at fjerne mærkerne.
- Der er anvendt forkerte materialer til rengøring. Spild eller fedtpletter bliver siddende på overfladen, brug en skraber (med barberblad) og det anbefalede rengøringsprodukt.

Mørke striber eller pletter.
- Brug en skraber med barberblad og det anbefalede rengøringsprodukt.

Områder med misfarvning på kogepladen.
- Mærker fra gryder og pander af aluminium og kobber samt mineralaflejringer fra vand eller mad kan fjernes med rensecremen.

Varme sukkerblandinger/plastik, der er smeltet fast til overfladen.
- Se afsnittet Rengøring af glaskogeplader.

Pladen eller nogle varmezoner fungerer ikke.
- Parallelkredsene er ikke sat ordentlig fast i klemrækken.
  Kontroller, at tilslutningen er foretaget i overensstemmelse med anvisningerne på side 32.

Pladen fungerer ikke.
- Et stort spild eller en stor genstand har dækket to knapper i mindst 10 sekunder. Tør det spildte op, eller fjern genstanden.
- Kontrolpanelet er låst. Tryk på knappen “Lås” for at låse op.

Pladen slukker ikke
- Kontrolpanelet er låst. Tryk på knappen “Lås” for at låse op. Se afsnittet side 34.

Pladen slukker automatisk
- Et spild har dækket mindst to knapper i over 10 sekunder. Pladen går over på sikkerhed, og der kommer en biplyd, lige så længe knapperne er tildækket. Tør det spildte op, eller fjern genstanden.
- Kogezonerne slukker automatisk, hvis de er tændt for længe. Se afsnittet side 34.

Varighed af tænd-/slukfunktion for kogezonerne
- Tænd-/slutcyklusserne varierer i forhold til det ønskede varmeniveau:
- Lavt niveau: kort funktionstid.
- Højt niveau: lang funktionstid.

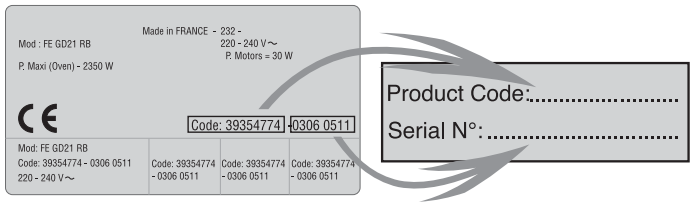
Indikatoren for restvarme "H" blinker
- Den elektroniske temperatur er for høj. En tekniker skal kontrollere installationen ud fra anbefalingerne på side 32.

Denne maskine er markeret i overensstemmelse med det europæiske direktiv2002/96/EC vedrørende elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE).
Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, bidrager du til at forhindre eventuelle skadelige konsekvenser for miljøet og helbredet, som ellers kan forårsages af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. I stedet bør det overdrages til en genbrugsstation med henblik på genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr
Bortskaffelse bør ske i henhold til de lokale miljømæssige regler. Du kan få yderligere oplysninger om håndtering, genskabelse og genanvendelse af dette produkt ved at kontakte dit lokale rådhus, genbrugsstationen eller den forhandler, du købte produktet af.

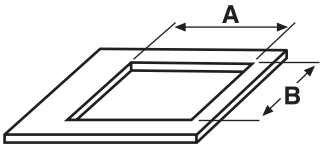
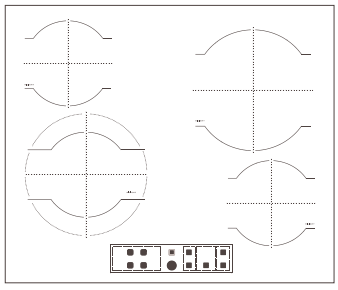
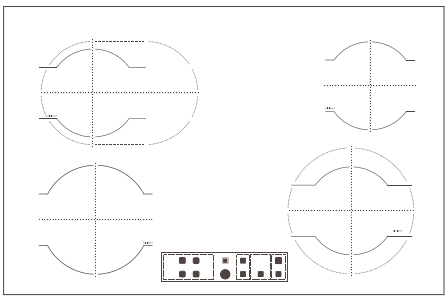
YLEISIÄ TURVAOHJEITA

LUE OPAS HUOLELLISESTI, JOTTA SAAT LIEDESTÄSI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN.
Suosittelemme, että säilytät asennus- ja käyttöoppaan myöhempää tarvetta varten ja merkitset ennen lieden asentamista sen sarjanumeron alla olevaan ruutuun siltä varalta, että tarvitset huollon apua.

Laitekilpi
(sijaitsee lieden pohjassa)



- On ehdottoman suositeltavaa pitää lapset loitolla keittotasosta sen käytön aikana tai käytön jälkeen, kun kuumista keittoalueista varoittavat merkkivalot vielä palavat, jotta ei ole vaaraa vakavista palovammoista.
- Valmistaessasi ruokaa rasvaa tai öljyä käyttäen, pidä aina tarkkaan silmällä paistoastiaa, koska kuuma rasva tai öljy syttyy helposti.
- Lieden ohjaustaulu on herkkä laite; älä laske kuumia astioita sen päälle.
- Keittoalueille ei saa laittaa alumiinifoliota tai muovisia astioita.
- Liettä on hieman puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta siihen ei keräänny likaa ja rasvaa. Puhdistamatta jäänyt lika ja rasva kuumenee seuraavalla käyttökerralla ja synnyttää savua ja epämiellyttävää käryä palonvaarasta puhumattakaan.
- On parempi olla katsomatta pitkään suoraan halogeenielementteihin.
- Älä koske keittoalueisiin niiden käytön aikana tai liian pian sen jälkeen.
- Älä milloinkaan kypsennä ruokaa pelkällä keraamisella keittotasolla. Käytä aina asianmukaisia keittoastioita.
- Aseta astia aina käyttämäsi keittoalueen keskelle.
- Älä käytä tasoa leikkuulautana.
- Älä siirrä astioita vetämällä tasoa pitkin.
- Älä säilytä raskaita esineitä lieden yläpuolella. Ne voivat vaurioittaa sitä, jos ne sattuvat putoamaan liedelle.
- Älä käytä liettä työtasona.
- Älä käytä liettä säilytyspaikkana.
- Jos keittotasoon vastoin odotuksia syntyy halkeama, älä käytä liettä. Kytke välittömästi liesi irti sähköverkosta ja ota yhteyttä huoltoon.

LIESI	HVH 551/2	HVH 750/2
Keittoalueet	4 Hilight	4 Hilight
Käyttöjännite (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Liitäntäteho (W)	7100	7600
Lieden mitat (l x p) mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Asennusaukon mitat kalusteisiin upotettaessa **(AxB)**	560x490	740x490
		

Parannamme jatkuvasti tuotteidemme laatua ja saatamme tehdä kodinkoneisiin uusimpien teknisten parannusten mukaisia muutoksia.

CE Tämä tuote täyttää Direktiivien 73/23/EEC ja 89/336/EEC (korvattu direktiiveillä 2006/95/EC ja 2004/108/EC) mukaiset määräykset ja myöhemmät muutokset.

ASENNUS

Kodinkoneen asennus voi olla vaativa työ, joka virheellisesti tehtynä saattaa aiheuttaa vakavan vaaran kodinkoneen käyttäjälle. Tämän vuoksi asennus pitäisi antaa ammatillisesti pätevän henkilön tehtäväksi voimassa olevien teknisten määräysten mukaisesti. Jos tätä neuvoa ei noudateta, vaan asennuksen tekee epäpätevä henkilö, valmistaja ei vastaa mistään tuotteen toimintahäiriöstä riippumatta siitä, aiheutuuko siitä vahinkoa tai tapaturmia.

ASENNUS KALUSTEISIIN

Kalusteiden, joihin liesi on tarkoitus asentaa, sekä kaikkien sen vieressä olevien kalusteiden on oltava kuumuuden kestäviä. Lisäksi kaikki koristelaminaatit on kiinnitettävä kuumuutta kestävällä liimalla.

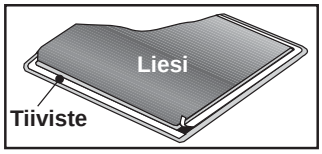
Asennus:
• Lieden mukana tulee vedenpitävä tiiviste.

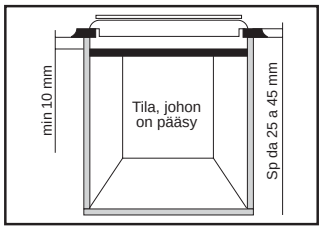
Ennen asennusta:
- Käännä liesi ylösalaisin niin, että keraaminen taso on alaspäin.

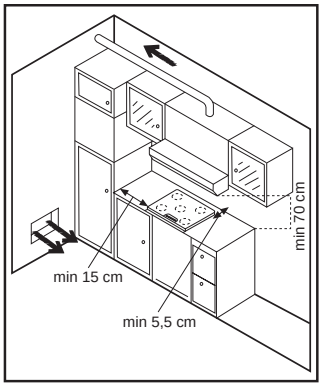
Varmista, että keraaminen taso on suojattu.
- Asenna tiiviste lieden ympärille.
- Varmista, että se on kunnolla paikoillaan, jottei mitään pääse valumaan kalusteiden sisään.

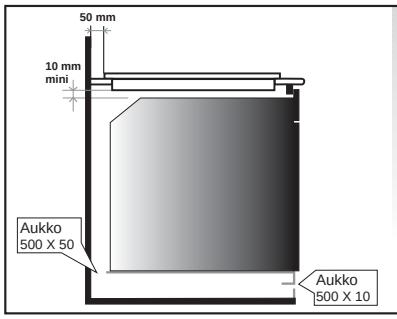
• Jätä vähintään 5 cm:n väli lieden ja viereisten kalusteiden välille.

• Jos liesi asennetaan niin, että sen alla olevaan tilaan on pääsy, on 1 cm lieden pohjan alapuolelle asennettava välipohja, jottei ole vaaraa palovammoista tai muista vaurioista.









Liettä ei saa asentaa sellaisen uunin päälle, jonka ilmanvaihdosta ei ole huolehdittu

SÄHKÖLIITÄNTÄ

"Asennuksen on oltava tavanomaisten direktiivien mukainen." Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka ovat seurausta sopimattomasta käytöstä.

Varoitus:
• Tarkista aina ennen sähkötöitä mittariin merkitty verkkojännite, ylivirtasuojan asetus, maadoituskytkennän johtavuus ja sulakkeen sopivuus.

• Laite tulee kytkeä käyttämällä maadoitettua pistoketta tai moninapaista kytkintä, jonka kosketinpinnat aukeavat vähintään 3 mm.
Jos liedessä on pistoke, se on asennettava niin, että siihen tarvittaessa päästään käsiksi.

• Virtajohdon keltavihreä johdin on kytkettävä maaliittimeen sekä virtalähteen että lieden päässä.

• Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista, jotka aiheutuvat maadoittamattoman laitteen käytöstä tai huonosta maadoituskontaktista.

• Kaikissa virtajohtoon liittyvissä ongelmatilanteissa on otettava yhteyttä huoltopalveluun tai valtuutettuun sähköasentajaan.

Liesi asennetaan verkkojohdolla, joka mahdollistaa liitännän ainoastaan 220-240 voltin sähköliitäntään.
• Pistorasiaan kytkettäessä sopiva sulake valitaan oheisen taulukon perusteella.

Liesi on kuitenkin mahdollista kytkeä myös seuraavanlaisiin virtalähteisiin:
. Kolmivaihevirta 220-240 V3~ . Kolmivaihevirta 380-415 V2N~

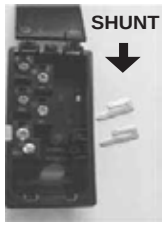
Noudata seuraavia ohjeita, kun teet uuden liitännän:
Varmista ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan, että laite on suojattu sopivalla sulakkeella (katso taulukkoa) ja että sen sähköjohdot ovat sopivasti mitoitetut laitteen normaalin toiminnan takaamiseksi.
- Käännä liesi ympäri, lasipuoli työtasoa vasten. Varo rikkomasta lasia.

Avaa kansi seuraavaa järjestystä noudattaen:

Ruuvaa auki johdon kiinnitin "1".
Etsi sivuilla olevat kaksi tappia.
Pane tasapäisen ruuvitaltan pää "2"- ja "3"-tapin päälle, paina sisään ja purista.
Irrota kansi.

Virtajohdon vapauttaminen.
Poista ruuvit, jotka pitelevät sivuvirtavastuksen kiinnityslevyt ja virtajohdon johtimet sisältävää riviliitintä.
Vedä virtajohto ulos.

Uuden liitännän tekeminen:
- Valitse virtajohto taulukon suositusten perusteella.
- Pujota virtajohto kiinnittimeen.

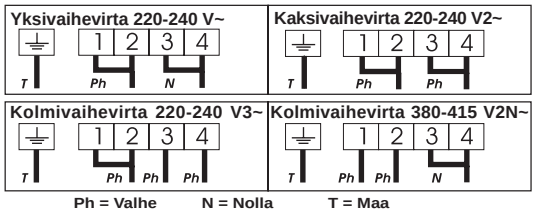


- Poista eriste virtajohdon johtimien päistä 10 millimetrin matkalta. Ota huomioon suositeltu johdon pituus riviliittimeen kiinnittämistä varten.
- Kiinnitä johdin kaavion osoittamalla tavalla asennustavan mukaan ja ensimmäisessä vaiheessa talteen otettujen sivuvirtavastuksen kiinnityslevyjen avulla.
- Kiinnitä kansi.
- Ruuvaa johdon kiinnittimet paikoilleen.

HUOMAUTUS: Varmista, että kytkentäriman ruuvit ovat tiukasti kiinni.

Liittimien kiinnittäminen riviliittimeen:

Yksivaihevirta/Kaksivaihevirta 220-240 V~		
	Sulake	25 A
Johto	H05V2V2F	3X2.5 mm²
Kolmivaihevirta 220-240 V3~		
	Sulake	32 A
Johto	H05V2V2F	4X4 mm²
Kolmivaihevirta 380-415 V2N~		
	Sulake	25 A
Johto	H05V2V2F	4X2.5 mm²



Ph = Valhe N = Nolla T = Maa

KEITTOASTIAT

Parhaan tuloksen saat käyttämällä korkealuokkaisia astioita.

- **Käytä aina laadukkaita keittoastioita, joissa on paksu ja tasainen pohja:** Tämän tyyppisissä keittoastioissa ei synny paikallisia kuumia kohtia, joihin ruoka tarttuu. Paksut metalliset padat ja kattilat jakavat lämmön tasaisesti.
- **Varmista, että padan tai kattilan pohja on kuiva:** Kun lisäät pataan nestettä tai kun käytät keittoastiaa, joka on ollut jääkaapissa, varmista, että astian pohja on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen liedelle. Näin vältät liesitason tahriintumista.
- **Käytä kattiloita, joiden pohjan halkaisija on riittävän suuri kokonaan peittämään keittoalueen: K**attila ei saisi olla pienempi kuin kuumennusalue. Kun se on hieman suurempi, energiaa käytetään mahdollisimman tehokkaasti.

KEITTOASTIOIDEN VALITSEMINEN - Seuraavassa on tietoja, joiden avulla valitset parhaiten toimivat keittoastiat.

Ruostumaton teräs: Erittäin suositeltava materiaali. Erityisen hyvä, kun kattilassa on monikerrospohja. Monikerrospohjassa yhdistyvät ruostumattoman teräksen edut (ulkonäkö, kestävyys ja lujuus) alumiinin tai kuparin hyviin ominaisuuksiin (lämmönjohtavuus, lämmön jakautuminen tasaisesti).

Alumiini: Suositellaan raskaita astioita. Hyvä lämmönjohtavuus. Alumiinihiukkaset näyttävät joskus keittotasossa olevilta naarmuilta, mutta ne saadaan pois puhdistamalla välittömästi. Alumiinin alhaisen sulamispisteen takia ei ohuita alumiiniastioita pitäisi käyttää.

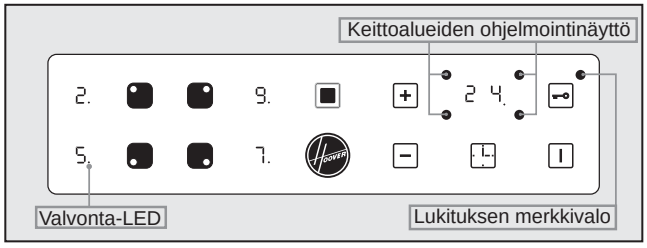
Valurauta: Voidaan käyttää, mutta ei suositella. Ei toimi kovin hyvin. Voi naarmuttaa keraamista pintaa.

Kuparipohjaiset / keraamiset astiat: Suositellaan raskaita astioita. Toimivat hyvin, mutta kuparista voi keittotasoon jäädä naarmuilta näyttäviä hiukkasia. Ne voidaan poistaa puhdistamalla taso välittömästi. Näiden astioiden ei kuitenkaan saa antaa kiehua tyhjäksi. Ylikuumentunut metalli saattaa tarttua kiinni keraamiseen tasoon. Ylikuumentunut kuparipohja jättää pysyvän jäljen.

Posliini/emali: Toimii hyvin vain, kun astian pohja on ohut, sileä ja tasainen.

Lasi-keramiikka: Ei suositella. Ei toimi kovin hyvin. Saattaa naarmuttaa keittotason pintaa.

KERAAMISEN LIEDEN KÄYTTÄMINEN

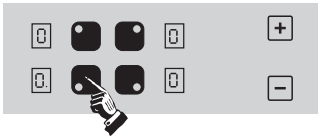


• Kun olet kytkenyt lieteen virran päälle, odota 8 sekuntia, jotta elektronisella ohjauksella on aikaa käynnistyä.

- Paina [I] -painiketta 3 sekunnin ajan.
  Lieden elektroninen ohjauslaite käynnistyy. Jokaisen keittoalueen lämpötila 0 näkyy ja valvonta-LED vilkkuu.
- Jos mitään ei tehdä 10 sekunnin kuluessa, elektroninen ohjauslaite kytkeytyy pois päältä ja käynnistäminen on tehtävä uudelleen.

• KEITTOALUEEN KÄYNNISTÄMINEN

- Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta. Näytön valonta-LED palaa jatkuvasti. Se osoittaa, että kyseinen keittoalue on käytössä.



- Valitse haluamasi kuumennusteho 1–9 painamalla [−] tai [+] painiketta. Kun pidät [+] tai [−] painiketta painettuna, kuumennusteho suurenee tai pienenee vähitellen.

Seuraavat tiedot ovat vain suuntaa-antavia. Kokemuksen avulla osaat soveltaa niitä omien mieltymystesi mukaan.

0 : Pois päältä
1 :)
2 :) ..... Sulatuslämpö
3 : Ruoan lämpimänä pitämien
4 : Lämmittäminen
5 : Sulattaminen, hauduttaminen, keittäminen, pienellä lämmöllä keittäminen
6 : Ilman kantta keittäminen
7 : Paistaminen, lihan ruskistaminen tai paahtaminen
8 : Keittäminen ja paahtaminen korkeassa lämpötilassa
9 : Friteeraaminen, suurten vesimäärien keittäminen.....

• KEITTOALUEEN SAMMUTTAMINEN

- Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta.
- Paina [−] painiketta, kunnes näkyy kuumennusteho 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.
- Keittoalueen voi nopeasti kytkeä pois päältä painamalla [+] ja [−] painikkeita samanaikaisesti.

Kuumennusteho laskee automaattisesti arvoon 0.
Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

• KOKO LIEDEN SAMMUTTAMINEN

Kaikki keittoalueet ja ajastin voidaan milloin tahansa kytkeä pois päältä painamalla päävirtakytkintä kolmen sekunnin ajan.

• VAROITUS JÄLKILÄMMÖSTÄ

Ohjaustaulusta käyttäjä näkee, minkä alueiden lämpötila on vielä yli 60°C. Niiden kohdalla näytössä on H . Kun alueen lämpötila laskee alle 60°C, H -näyttö sammuu.

Ruokaa valmistettaessa on suositeltavaa kytkeä loppuvaiheessa keittoalue pois päältä ja käyttää alueen jälkilämpöä ruoan hauduttamiseen.

HUOM: Sähkökatkoksen sattuessa jälkilämmön varoitusnäyttö sammuu, vaikka alueen lämpötila olisikin vielä yli 60°C.

• LISÄKEITTOALUEEN KÄYTTÖ (koskee vain tiettyjä malleja)

• LISÄKEITTOALUEEN KÄYNNISTÄMINEN:

- Paina [I] painiketta 10 sekunnin ajan.
- Paina lisäalueen painiketta. Näytön vilkkuminen loppuu. Se osoittaa, että alue on käytössä.
- Valitse haluamasi kuumennusteho 1-9 ([+] tai [−]).
- Käynnistä lisäalue painamalla [■] painiketta.

• LISÄKEITTOALUEEN SAMMUTTAMINEN:

- Lisäkeittoalueen on oltava päällä. Näytön merkkivalon tulee palaa. Jos näin ei ole, valitse kyseinen alue uudelleen.
- Paina [■] painiketta. Lisäalueen LED-merkkivalo sammuu. Lisäalue kytkeytyy pois päältä.
- Koko keittoalueen voi nopeasti kytkeä pois päältä painamalla [+] ja [−] painikkeita samanaikaisesti. Kuumennusteho laskee automaattisesti arvoon 0 . Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

• KEITTOALUEEN AJASTAMINEN

Jokainen keittoalue voidaan ajastaa enintään 99 minuutiksi. Kerrallaan vain yksi keittoalue voi olla ajastettuna.

- Käynnistä haluamasi alue edellä annettujen ohjeiden mukaisesti. Alueen kuumennustehonäytön vieressä olevan valvonta-LEDin tulee palaa. Se osoittaa, että alue on päällä.
- Paina ajastinpainiketta.

Alueen merkki ajastimen näytön vieressä osoittaa, mitä aluetta ajastetaan.

- Valitse haluamasi aika minuutteina painamalla [+] painiketta.

Aika tallentuu automaattisesti muistiin kolmen sekunnin kuluttua.

Ohjelmoitua aikaa voidaan milloin tahansa muuttaa painamalla ajastinpainiketta; ajastimen LEDin tulee palaa. Kun aika on kulunut, keittoalue sammuu automaattisesti ja kuulet minuutin mittaisen äänimerkin. Äänimerkki lakkaa, kun painat mitä tahansa painiketta.

Ajastimeen ohjelmoitu aika voidaan palauttaa arvoon 00 joko painamalla − painiketta tai painamalla + ja − painikkeita samanaikaisesti; keittoalue ei tällöin ole enää kytkettynä ajastimeen, mutta pysyy päällä. Se on siis sammutettava erikseen.

Ajastinta voidaan käyttää yksinään muistutuksena jostain; se antaa äänimerkin asetetun ajan kuluttua.

• LUKITUSPAINIKKEEN TOIMINTA

Lukitustoiminto säilyttää senhetkiset asetukset ja estää ketään vahingossa käynnistämästä liettä. Sitä voidaan käyttää myös muita ohjauspainikkeita puhdistettaessa, koska näin niitä voidaan painella ilma, että liesi käynnistyy.

- Käynnistä haluamasi keittoalueet.
- Valitse jokaiselle alueelle haluamasi kuumennusteho.
- Lukitse asetukset painamalla painiketta; nyt ei mikään muu painike päävirtakytkintä lukuun ottamatta toimi.

Lukituksen merkkivalo syttyy.

Lukitus otetaan pois päältä painamalla uudelleen painiketta; merkkivalo sammuu ja muut painikkeet toimivat jälleen.

Jos ajastin on käynnissä painikkeiden ollessa lukittuna, se toimii normaalisti ja ajastettu keittoalue sammuu, kun aika on kulunut loppuun.

Jos lukitus on päällä silloin, kun liesi kokonaan sammutetaan, lukitus pysyy päällä liettä uudelleen käynnistettäessä ja estää siis muiden painikkeiden käytön. Ota lukitus posi päältä painamalla painiketta.

• PIKAKUUMENTIMEN TOIMINTA

Kaikissa lieden alueissa on pikakuumennin, jolla alueen lämpötila saadaan kohoamaan nopeammin.

Pikakuumentimen käynnistäminen

- Käynnistä haluamasi alue, paina + painiketta, kunnes kuumennusteho on 9, ja vapauta + painike hetkeksi ja paina sitä uudelleen; näytössä vilkkuu vuorotellen pikakuumennuksen symboli P ja kuumennustehon symboli 9.
- Vähennä sitten kuumennusteho haluamaasi arvoon.

Kuumennusteho	Enimmäistehosta käytössä (%)	Pikakuumennusaika (minuuttia)	Enimmäiskäyttöaika ennen automaattista katkaisua*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Esimerkki: 1 800 W:n keittoalue teholla 6 käyttää 32 % 1 800 W:sta. Kun pikakuumennus on päällä, alue toimii 1 800 W:n teholla 2 ½ minuutin ajan ja säätää tehon sitten arvoon 576 W.

* Turvallisuuden parantamiseksi keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä, jos ne jätetään päälle liian pitkäksi aikaa. Tämä aika vaihtelee valitun kuumennustehon mukaan.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

• Anna lieden jäähtyä ennen kuin huollat sitä.

• Käytä vain erityisesti keraamisille liesitasoille suunniteltuja tuotteita (puhdistusaineita ja kaapimia). Niitä saa rautakaupasta.

• Vältä kaatamasta liedelle mitään, koska kaikki kuumalle liedelle kaatuneet aineet palavat nopeasti kiinni, mikä vaikeuttaa puhdistamista.

• Lieden lähistöllä ei kannata säilyttää mitään, mikä voi sulaa, kuten muoviesineitä, sokeria tai sokeripohjaisia tuotteita.

KUNNOSSAPITO:

- Laita liesitasolle muutama pisara siihen tarkoitettua puhdistusainetta.
- Hankaa itsepäisiä tahroja pehmeällä kankaalla tai hieman kostutetulla talouspaperilla.
- Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.

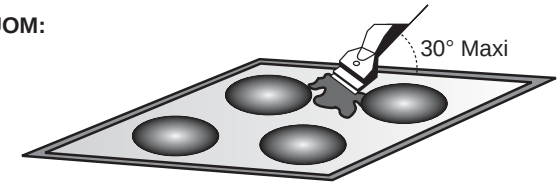
Jos itsepäisimmät tahrat eivät hävinneet:

- Laita liesitasolle vielä muutama pisara puhdistusainetta.
- Raaputa tahroja kaapimella pitäen sitä 30 asteen kulmassa liesitasoon nähden kunnes tahrat irtoavat.
- Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.
- Toista nämä vaiheet tarpeen mukaan.

VIHJEITÄ:

Kun liesi puhdistetaan usein, liesitason pintaan jää naarmuilta ja kulumiselta suojaava kerros. Varmista, että liesitaso on puhdas ennen kuin käytät sitä. Veden jättämät jäljet voi poistaa muutamalla pisaralla etikkaa tai sitruunamehua. Pyyhi lopuksi imukykyisellä paperilla ja käytä muutama pisara liedenpuhdistusainetta. Ohjausnupit voidaan perinpohjaista puhdistusta varten irrottaa. **Varo kuitenkin kaatamasta mitään nestettä avoimiin aukkoihin ja paina lopuksi nupit huolellisesti takaisin paikoilleen.** Keraaminen pinta kestää tasapohjaisten keittoastioiden hankausta. On kuitenkin parempi siirtää ne alueelta toiselle nostamalla.

HUOM:



Älä käytä liian kosteaa sientä.
Älä missään tapauksessa käytä veistä tai ruuvitalttaa. Parranajokoneen terällä varustettu kaavin ei vahingoita liesitason pintaa, kunhan se pidetään 30 asteen kulmassa.
Älä jätä terävää kaavinta lasten ulottuville.
Älä käytä hionta-aineita tai hankausjauheita.

- **Metallireunus (tietyissä malleissa):** metallireunuksen voi turvallisesti puhdistaa pesemällä sen vedellä ja saippualla, huuhtelemalla ja lopuksi kuivaamalla pehmeällä kankaalla.

HUOLTO

Tarkista seuraavat asiat ennen huoltokorjaajan kutsumista paikalle:
Varmista, että pistoke on pistorasiassa ja sulake ehjä. Jos vikaa ei voida paikallistaa, sammuta liesi – älä kajoa siihen itse – ja ota yhteyttä huoltopalveluun. Liedellä on takuutodistus, jonka voimassa ollessa se korjataan huoltokorjaamolla ilmaiseksi.

VIANSELVITYS

Keittoalueet eivät kiehuta tai paista kunnolla.
• Sinun tulee käyttää kattiloita, joissa on ehdottoman tasainen pohja. Jos asetat kattilan pohjan suoran tason kulmaa vasten ja välistä näkyy valoa, pohja ei ole suora eikä kykene siirtämään riittävästi lämpöä.
• Kattilan pohjan halkaisijan tulisi vastata valitun keittoalueen halkaisijaa.

Ruoka kypsyy hitaasti.
• Käytät vääränlaista keittoastiaa. Kattilan pohjan tulisi olla suora, kohtuullisen paksu ja halkaisijaltaan samaa luokkaa kuin valittu keittoalue.

Liesitasolla on pieniä naarmuja (jotka saattavat näyttää halkeamilta tai kulumilta).
• Liettä on puhdistettu väärällä tavalla, keittoastioissa on karheat pohjat tai keittoastioiden pohjien alla on kiinteitä hiukkasia (suolaa tai hiekkaa).
Käytä suositeltuja puhdistustapoja, varmista keittoastioiden puhtaus ennen käyttöä ja käytä keittoastioita, joiden pohja on sileä.

Metallijälkiä (saattavat näyttää naarmuilta).
• Älä vedä alumiinisia keittoastioita pitkin liesitasoa. Poista jäljet käyttäen suositeltua puhdistusmenetelmää.
• Liettä on puhdistettu vääriä puhdistusaineita käyttäen ja pinnassa on edelleen sille kaatuneiden aineiden jälkiä tai rasvatahroja. Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Tummia juovia tai pilkkuja.
• Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Liesitasossa on värivirheitä.
• Alumiini- ja kuparijäljet sekä vedestä tai elintarvikkeista peräisin olevat suolajäämät voidaan poistaa puhdistusaineella.

Liesitasoon on sulanut kuumia sokeriliuoksia tai muovia.
• Katso edellä olevia puhdistusohjeita.

Liesi on kokonaan epäkunnossa tai jotkin alueet eivät toimi.
• Suntteja ei ole oikein kytketty kytkentärimaan.
Varmista, että kytkentä on sivulla 37 annettujen ohjeiden mukainen.

Liesi ei toimi.
• Vähintään kahden painikkeen päälle on kaatunut tai pudonnut jotain vähintään 10 sekuntia aikaisemmin. Poista kaatunut aine tai pudonnut esine.
• Ohjaustaulu on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukitusnäppäintä.

Liesi ei sammu.
• Ohjaustaulu on lukittu. Vapauta lukitus painamalla lukitusnäppäintä.
Katso tätä käsittelevää kohtaa sivulla 39.

Liesi sammuu itsekseen.
• Vähintään kahden painikkeen päälle on kaatunut tai pudonnut jotain vähintään 10 sekuntia aikaisemmin; liesi kytkeytyy turvatilaan ja kuuluu äänimerkki, joka kestää siihen saakka, kun painikkeet vapautetaan. Poista kaatunut aine tai pudonnut esine.
• Keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä oltuaan päällä liian kauan. Katso tätä käsittelevää kohtaa sivulla 39.

Keittoalueiden päällä- ja pois-aikojen suhde
• Päällä- ja pois-ajat vaihtelevat sen mukaan, mikä kuumennusteho on valittu:
- pieni teho – lyhyt päällä-aika,
- suuri teho – pitkä päällä-aika.

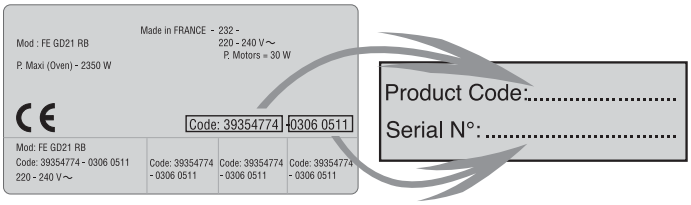
Jälkilämmöstä varoittava H-näyttö vilkkuu
• Elektroniikka on ylikuumentunut. Huoltokorjaajan on tarkastettava, että asennus on tehty sivun 37 vaatimusten mukaisesti.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun Euroopan unionin direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joita vääränlainen jätteenkäsittely voisi muutoin aiheuttaa.
Tuotteeseen merkitty tunnus osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä.
Sen sijaan se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.
Tuote tulee hävittää paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, keräämisestä ja kierrätyksestä saa kunnan ympäristöviranomaisilta, jätehuoltoyhtiöstä ja liikkeestä, josta tuote on ostettu.

GENERELLE ADVARSLER

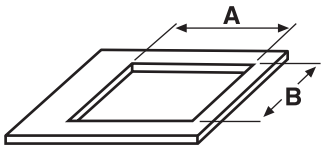
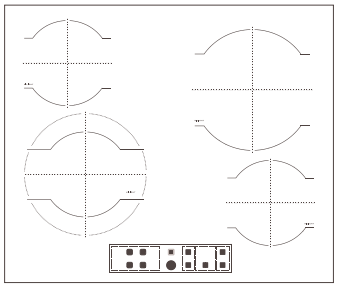
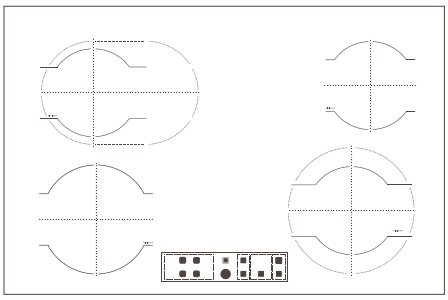
LES DENNE BRUKERHÅNDBOKEN NØYE SLIK AT DU FÅR MEST MULIG GLEDE AV PLATETOPPEN.
Vi anbefaler at du tar vare på instruksjonene til installeringen og til senere bruk. Før du installerer platetoppen, bør du skrive ned serienummeret nedenfor hvis du skulle få behov for hjelp fra serviceavdelingen.

Merkeplate
(plassert under toppens nedre del)



Det er viktig å holde barn unna kokesonene når de er i bruk eller når de nylig er slått av og restvarmeindikatoren er på, slik at man forhindrer brannskader.

- Ved steking med fett eller olje er det viktig å følge med på kokeprosessen. Varmt fett eller olje kan raskt ta fyr.
- Platetoppens kontrollområde er følsomt. Ikke plasser varme gjenstander der.
- Aluminiumsfolie og plastboller må ikke settes på varmesonene.
- Etter bruk er det viktig å rengjøre toppen for å hindre at det bygger seg opp skitt og fett. Hvis ikke, blir dette stekt når toppen er i bruk, og det kan fremkalle os og ubehagelig lukt. Det kan også ta fyr.
- Det tilrådes ikke å stirre direkte på halogenelementene.
- Ikke rør varmesonene under og en stund etter bruk.
- Tilbered aldri mat direkte på glassplaten. Bruk alltid egnede kokekar.
- Sett alltid pannen/kjelen i midten av sonen du skal bruke.
- Bruk ikke overflaten som skjærebrett.
- Ikke dra panner og kjeler over platetoppen.
- Tunge objekter bør ikke oppbevares over toppen. Hvis de faller ned på platetoppen, kan det oppstå skader.
- Bruk ikke overflaten som arbeidsbenk.
- Ikke oppbevar objekter på toppen.
- Hvis platetoppen mot formodning skulle sprekke, må den ikke brukes. Da må den straks koples fra stikkontakten, og du må kontakte servicesenteret.

PLATETOPP	HVH 551/2	HVH 750/2
Brennere	4 Hilight	4 Hilight
Spenningsforsyning (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Installert elektrisk effekt (W)	7100	7600
Størrelse (b x d x h) mm.	B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Innbyggingsmål **(AxB)**	560x490	740x490
		

Vi jobber kontinuerlig for å bedre produktkvaliteten, og vi forbeholder oss retten til å utføre modifikasjoner med de siste tekniske nyvinningene.

CE Dette apparatet oppfyller betingelsene i Direktiv 73/23/EEC og 89/336/EEC (kompensert med 2006/95/EC og 2004/108/EC) med senere endringer.

INSTALLERING

Det kan være komplisert å installere et elektrisk apparat, og det kan oppstå skader dersom det ikke installeres riktig. Derfor bør apparatet installeres av en elektriker, som også vil utføre installeringen i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Dersom dette rådet ikke følges og installeringen utføres av en ukvalifisert person, fraskriver produsenten seg alt ansvar for tekniske feil i produktet, uansett om dette gir seg utslag i skader på utstyr eller personer.

INNEBYGD

Skapet som toppen skal installeres i, samt annet møblement i nærheten, bør være av materialer som tåler høye temperaturer. Dessuten bør alle laminattyper være montert med varmebestandig lim.

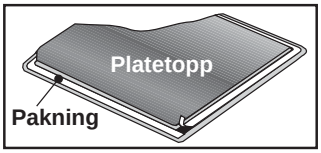
Installering:
• Platetoppen leveres med en vanntett pakning.

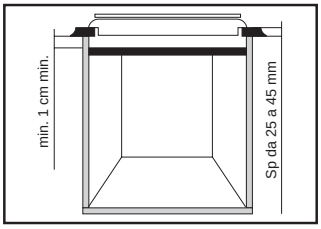
Før montering:
- Snu toppen opp ned slik at glassplaten er rettet nedover.

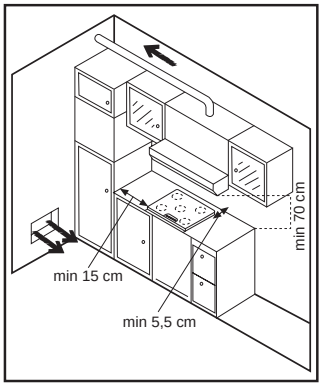
Sørg for å beskytte glassplaten.
- Sett på pakningen rundt platetoppen.
- Pass på at den monteres riktig slik at du unngår lekkasjer til kabinettet under.

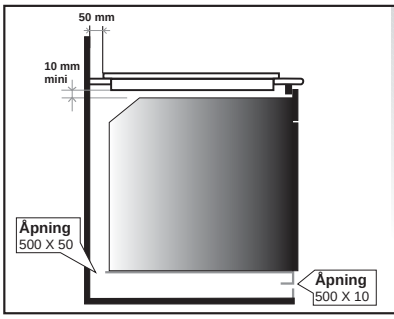
• La det være minst 5 cm avstand mellom platetoppen og omkringliggende vertikale flater.

• Hvis den nedre delen av platetoppen under installering er nær et område som normalt er lett tilgjengelig ved for eksempel rengjøring, lar du det være en luftespalte på 1 cm under platetoppen for å unngå fare for skolding eller skader.









Platetoppen må ikke monteres over en stekeovn som ikke er ventilert

ELEKTRISK TILKOBLING

Installasjonen må oppfylle gjeldende forskrifter.
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil eller uforsvarlig bruk.

Advarsel:
• Før bruk av det elektriske apparatet, må du kontrollere spenningen som vises på det elektriske måleapparatet, justeringen av sikringen og riktig jordning av installasjonen, samt at det benyttes riktig sikring.
• Apparatet må ha en elektrisk tilkobling som er jordet eller via en jordfeilbryter med en bryteråpning på minst 3 mm.
Hvis apparatet har jordet uttak, må det installeres slik at man kommer til uttaket.
• Den gule/grønne ledningen i strømkabelen må koples til jord på både strømkontaktens og apparatets terminaler.
• Produsenten er ikke ansvarlig for ulykker som måtte oppstå dersom apparatet benyttes uten å være koplet til jord, eller dersom det oppstår en jordfeil.
• Spørsmål om strømkabelen kan du rette til servicesenteret eller en elektriker.

Platetoppen er utstyrt med en ledning som bare kan kobles til 220–240 V-strømforsyning mellom faser eller mellom fase og nøytral.

• Koble ledningen til en stikkontakt etter at du har valgt riktig sikring. Se tabell.

Platetoppen kan også kobles til:
. Trefaset 220-240 V3~
. Trefaset 380-415 V2N~

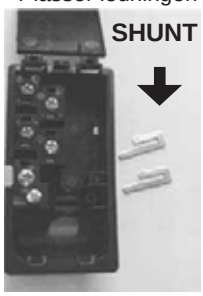
Før du fortsetter må du følge instruksjonene nedenfor.

• Før du lager den nye tilkoblingen må du sjekke at installasjonen er beskyttet av en egnet sikring (se tabellen), og at den er utstyrt med ledninger som riktig dimensjonert til å forsyne apparatet med strøm.
• Snu platetoppen forsiktig med glassplaten mot benkeplaten. Husk å beskytte glassplaten.
• Åpne dekselet i følgende rekkefølge:

• Skru av ledningsklemmen "1".
• Finn de to flatstiftene på sidene.
• Sett en flat skrutrekker foran hver flatstift "2" og "3", og trykk inn.
• Fjern dekselet.

Løsne ledningen
• Fjern skruene på koblingsboksen med rekkeklemmen og lederne i strømledningen.
• Trekk ut ledningen.

• Lage en ny tilkobling
• Velg ledningen i samsvar med anbefalingene i tabellen.
- Plasser ledningen i klemmen.

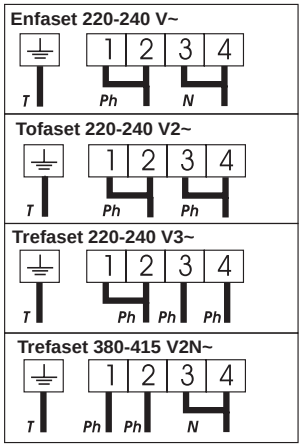


- Avisoler ca. 1 cm ytterst på hver av lederne på ledningen. Husk på å ta høyde for nødvendig lengde på ledningen for å koble til koblingsboksen.
- I henhold til installasjonen og ved hjelp av rekkeklemmen, som du allerede har løsnet, fester du lederen som vist i diagrammet.
- Fest dekselet.
- Skru ledningsklemmen tilbake på plass.

Merk: Kontroller at skruene på klemmebretter er strammet godt til.

Tilkobling til polene i koblingsboksen

Enfaset / Tofaset 220-240 V~	
Sikring	25 A
Kabel H05V2V2F	3X2.5 mm²
Trefaset 220-240 V3~	
Sikring	32 A
Kabel H05V2V2F	4X4 mm²
Trefaset 380-415 V2N~	
Sikring	25 A
Kabel H05V2V2F	4X2.5 mm²



Ph = Fase N = Nøytral T = Jord

RÅD OM KOKEKAR

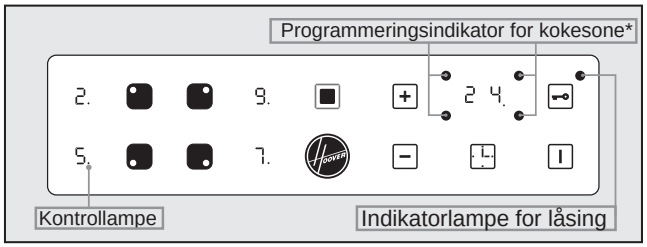
For at koketoppen skal fungere optimalt, er det viktig å bruke kokekar av god kvalitet.

- **Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med flat og tykk bunn:** Disse kokekarene vil forhindre heteflekker som gjør at maten svis i bunnen. Tykke metallkjeler og -panner gir jevn varmefordeling.
- **Pass på at undersiden av kjelen eller pannen er tørr:** Når du fyller en kjele med væske eller bruker en kjele som har stått i kjøleskapet, må du passe på at undersiden av kjelen er helt tørr før du setter den på platen. På denne måten unngår du flekker på platetoppen.
- **Bruk kjeler med en diameter som er stor nok til å dekke hele platen:** Kjelen bør ikke være mindre enn varmeområdet. Hvis den er litt større, vil platetoppen bruke maksimal effekt.

Følgende informasjon hjelper deg med å velge kjeler som er best egnet til å gi et godt resultat.

	Keramisk sone
Merke på kjøkke-nutstyr	På etiketten skal det være et merke som viser om kjelen kan brukes på en vitrokeramisk topp.
Rustfritt stål	Anbefales
	Spesielt god med dobbel bunn. Den doble bunnen kombinerer kvaliteten til rustfritt stål (utseende, varighet og stabilitet) og fordelene ved aluminium eller kobber (varmeformidling og jevn distribusjon).
Aluminium	Anbefales
	Tykk bunn anbefales for god ledeevne. Rester ses kanskje som merker på platetoppen, men går bort hvis platetoppen rengjøres med det samme.
Støpejern	God ytelse
	Advarsel: kan ripe overflaten.
Emaljert stål	God ytelse
	Flat, tykk og glatt bunn anbefales
Glass	Anbefales ikke
	Dårlig ytelse. Kan ripe overflaten.
Porselen	Anbefales
	Dårlig ytelse. Kun med flat bunn, ikke tykk og glatt.
Kobber-bunn	Anbefales
	Tykk bunn anbefales. God ytelse, men kobber kan etterlate merker.

BRUKE DEN GLASSKERAMISKE PLATETOPPEN



• Vent et par sekunder etter at platetoppen er slått på før du aktiverer de elektroniske kontrollene.

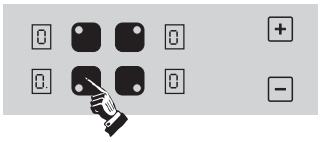
- Trykk på knappen [I] i 3 sekunder.

Elektronisk styring av toppen er aktivert. Varmenivået i hver displaysone vises 0 , og kontrollampen blinker.

- Etter 10 sekunder uten at toppen har vært i bruk, slås den elektroniske styringen av, og oppstarten må gjentas.

• STARTE EN KOKESONE

- Trykk på valgknappen for den aktuelle kokesonen. I displaysonen lyser kontrollampen kontinuerlig. Dette viser at sonen er aktiv.



- Trykk på knappen eller for å velge varmenivå mellom 1 og 9. Hold knappen nede, og du vil se at varmenivået stiger eller synker gradvis.

Eksemplene nedenfor er bare ment som informasjon. Du kan tilpasse disse innstillingene etter egne erfaringer og din egen smak.
0 : Av
1 :)
2 :) ..... Smeltevarme
3 : Holde varmt
4 : Oppvarming
5 : Opptining, småkoking, sterk koking, koking på lav temperatur
6 : Koking uten lokk
7 : Steking, bruning av kjøtt og tilberedning av stek
8 : Steking ved høy temperatur, surring
9 : Steking

• STOPPE EN KOKESONE

- Trykk på valgknappen for den aktuelle kokesonen.
- Trykk på knappen for å vise varmenivå 0. Sonen slår seg av, og indikator 0 slår seg av etter 10 sekunder.
- Hvis du vil stoppe kokesonen raskt, trykker du på knappene og samtidig.
  Varmenivået går automatisk ned til 0 .
  Kokesonen slår seg av.

• STOPP

Kokesonene og timeren kan stoppes når som helst ved å trykke på av/på-knappen i 3 sekunder.

• RESTVARMEINDIKATOR

Kontrollpanelet viser brukeren når overflatetemperaturen på kokesonene overstiger ca. 60 °C ved følgende visning i displayet: H. Når temperaturen faller tilbake under 60 °C, blir H-en i displayet borte.

Hvis du skal avslutte tilberedningen, anbefaler vi at du slår av kokesonen og bruker restvarmen i sonen for å avslutte kokingen forsiktig.

NB! Etter et strømbrudd forsvinner restvarmeindikatoren fullstendig selv om overflatetemperaturen er høyere enn 60 °C.

• BRUKE TILLEGGSKOKESONEN (Bare på noen modeller)

• SLIK STARTER DU TILLEGGSKOKESONEN:
- Trykk på knappen [I] . I løpet av de neste 10 sekundene:
- Trykk på knappen for sonen med tillegget. I displaysonen lyser den blinkende lampen nå kontinuerlig. Dette viser at sonen er aktiv.
- Velg et varmenivå mellom 1 og 9. ([+] eller [−])
- Trykk på knappen [■] for å starte tilleggssonen.

• SLIK STOPPER DU TILLEGGSKOKESONEN:
- Kokesonen med tillegget må være aktiv: i displaysonen må lampen lyse. Hvis ikke, velger du den relevante sonen på nytt.
- Trykk på knappen [■] . Displaylampen for tilleggssonen slukker. Tilleggskokesonen slår seg av.
- Trykk på knappene [+] og [−] samtidig for raskt å stoppe hele kokesonen.
  Varmenivået går automatisk ned til 0 . Kokesonen slår seg av.

• PROGRAMMERE EN KOKESONE

De ulike kokesonene kan programmeres for maksimalt 99 minutter. Du kan bare programmere én kokesone om gangen.

- Start den aktuelle kokesonen ved å følge de forannevnte instruksjonene.
  Kontrollampen ved siden av varmesonen skal lyse, og den viser at sonen er aktiv.
- Trykk på timer-knappen.

Sonemerket rundt timer-displayet viser den kontrollerte sonen.

- Trykk på [+] knappen for å velge tiden i minutter.

Tiden lagres automatisk etter tre sekunder.

➜ Den programmerte tiden kan endres når som helst ved å trykke på timer-knappen. Timer-lampen må lyse. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk, og en pipelyd høres i ett minutt. Trykk på en hvilken som helst knapp for å stanse den.
➜ Den programmerte tiden kan stilles tilbake til "**00**" ved å trykke på "**-**" knappen eller knappene "**-**" og "**+**" samtidig. Kokesonen er ikke lenger forbundet til timeren, men forblir aktiv. Kokesonen må slås av manuelt.
➜ Timeren kan brukes som en påminnelse som ringer når den forhåndsprogrammerte tiden er ute.

• LÅSE BRYTERE

Låsefunksjonen holder på de gjeldende innstillingene eller forhindrer at noen starter ovnen. Den brukes også ved rengjøring av kontrollstripen siden kontrollene kan låses uten at platetoppen er på.

- Start de nødvendige kokesonene.
- Velg et varmenivå for hver sone.
- Trykk på knappen for å låse. På denne måten fungerer ingen andre knapper, med unntak av av/på-knappen.

Indikatorlampen for låsing lyser.
Du deaktiverer låsefunksjonen ved å trykke på -knappen. Indikatorlampen slukker og alle kontrollene fungerer igjen. Hvis timeren er på når kontrollene låses, telles tiden automatisk ned, og sonen slås av når den programmerte tiden er utløpt. Hvis låsekontrollen er aktiv når ovnen slås av, forblir låsekontrollen aktiv og forhindrer alle handlinger når ovnen slås på igjen. Trykk på knappen for å dekativere låsefunksjonen.

• HURTIGOPPVARMING

Alle sonene er utstyrt med en funksjon for hurtigoppvarming som gjør at kokesonenes temperatur stiger raskere. Perfekt til fresing av biff eller hurtig oppkoking av store mengder væske.

Starte hurtigoppvarming

- Start ønsket sone, trykk på "**+**"-knappen til posisjon "**9**" vises. Slipp knappen og trykk en gang til på "**+**"-knappen. Displayet viser "**A**" "fast heater" og varmenivå "**9**" vekselvis.
- Ved behov kan du redusere varmenivået, og da viser displayet "A" "fast heater" og posisjonen for det nye varmenivået vekselvis.

Kokeposisjon	Effekt (i %)	Tid for hurtigoppv Arming (minutter)	Maksimal driftstid før Automatisk utkobling*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Når hurtigoppvarming er utført, lyser effektnivået kontinuerlig på displayet.

* Kokesonene deaktiveres automatisk hvis de blir stående på for lenge. Dette gir økt sikkerhet. Deaktivering avhenger av varmenivået som brukes.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

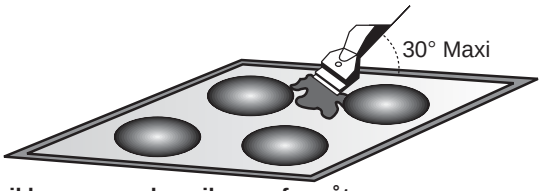
- La platetoppen avkjøles før du begynner med vedlikehold.
- Bruk kun produkter (kremer og skraper) som er spesielt designet for glasskeramikkoverflater. Disse får du kjøpt i jernvarebutikker.
- Unngå søl. Det som faller ned på plateoverflaten, vil raskt bli brent, og rengjøringen blir vanskeligere.
- Alt som kan smelte, bør holdes unna platetoppen, f.eks. plast, sukker eller sukkerbaserte produkter.

VEDLIKEHOLD:
- Påfør et par dråper med rengjøringsmiddel på platetoppen.
- Skrubb vanskelige flekker med en myk klut eller med lett fuktet kjøkkenpapir.
- Tørk av med en myk klut eller tørt kjøkkenpapir til overflaten blir ren.

Hvis det fortsatt er gjenstridige flekker:
- Påfør litt mer rengjøringsmiddel på platetoppen.
- Skrap med en skrape til flekkene blir borte. Hold skrapen i en vinkel på 30∞ mot toppen.
- Tørk av med en myk klut eller tørt kjøkkenpapir til overflaten blir ren.
- Gjenta denne prosedyren om nødvendig.

TIPS:
Hyppig rengjøring etterlater et beskyttende lag som beskytter mot riper og slitasje. Kontroller at overflaten er ren før du bruker toppen igjen. Merker etter vann kan fjernes ved å ha på noen dråper med eddik eller sitronsaft. Deretter tørker du av med absorberende papir og har på noen dråper med spesiell rengjøringsvæske. Keramikkoverflaten motstår all skraping når du bruker kjeler/panner med flat bunn. Det er imidlertid bedre å løfte dem når du skal flytte dem fra sone til sone.

NB:



Bruk ikke svamp, den vil være for våt.
Bruk aldri kniv eller skrutrekker.
En skrape med barberblad vil ikke skade overflaten så lenge den holdes i en vinkel på 30∞.
La aldri en skrape med barberblad bli liggende slik at barn kan få tak i den.
Bruk aldri slipende midler eller skurepulver.

• **Metallisten rundt :** metallisten rundt toppen vaskes med såpe og vann, skylles og tørkes med en myk klut.

KUNDESENTER

Før du kontakter en reparatør, bør du kontrollere følgende:
– At støpselet er riktig satt inn og at det benyttes riktig sikring. Hvis du ikke finner feilen, slår du av apparatet. Du må ikke prøve deg frem på egen hånd. Kontakt servicesenteret. Apparatet leveres med en garanti som sikrer at servicesenteret reparerer den gratis.

PROBLEMLØSING

Kokesoner som ikke opprettholder kokingen eller steker for lenge.
- Du må benytte panner og kjeler som er helt flate. Hvis du kan skimte et lys mellom kjelens bunn og en rett kant, vil ikke overflaten overføre tilstrekkelig varme.
- Pannebunnen må være så lik diameteren på varmesonen som mulig.

Det går for sakte å tilberede mat.
- Du bruker feil kokeutstyr. Pannebunnen må være flat, tung og ha samme diameter som kokesonen.

Det er små riper/sprekker i glassoverflaten.
- Det er brukt feil rengjøringsmetoder, kokekar med ujevn bunn eller det har kommet partikler (salt eller sand) mellom pannebunnen og overflaten på toppen.
  Bruk anbefalte rengjøringsmidler, og pass på at pannebunnen er ren og jevn før du bruker utstyret.

Det er metallmerker (riper).
- Ikke dra panner og kjeler over platetoppen. Bruk den anbefalte rengjøringsmetoden for å fjerne merker.
- Det er brukt feil rengjøringsprodukter, eller det kan være søl eller fettflekker på overflaten. Bruk en skrape med barberblad og det anbefalte rengjøringsproduktet.

Mørke striper eller flekker.
- Bruk en skrape med barberblad og det anbefalte rengjøringsproduktet.

Deler av platetoppen er misfarget.
- Merker fra aluminium- og kopperkjeler i tillegg til matrester eller vann kan fjernes med rengjøringskrem.

Varm sukkerløsning/plast har smeltet på overflaten.
- Se avsnittet om rengjøring.

Platetoppen er defekt eller en av kokesonene virker ikke.
- Parallellkoplingen (blikket) er ikke riktig montert på terminalen. Kontroller at tilkoplingen er gjort i tråd med instruksjonene på side 42.

Platetoppen virker ikke.
- Hvis minst to knapper er tildekket av søl eller gjenstander i minst 10 sekunder, vil platetoppen slutte å fungere. Tørk bort sølet eller fjern gjenstanden.
- Kontrollpanelet er låst. Se kapitlet om låsing.

Platetoppen kobles ikke ut.
- Kontrollpanelet er låst. Se kapitlet om låsing.
  Platetoppen stopper automatisk
- Hvis minst to av knappene er tildekket av søl i mer enn 10 sekunder, går platetoppen over i sikker drift, og den avgir en pipelyd så lenge knappene er tildekket. Tørk bort sølet eller fjern gjenstanden.
- Kokesonene slås automatisk av hvis de står på for lenge, se avsnitt på side 44.

Av/på-frekvens for kokesoner
- Av/på-syklusene varierer avhengig av nødvendig varmenivå:
- lavt nivå: kort driftstid.
- høyt nivå: lang driftstid.

"H" blinker på displayet, indikator for ettervarme
- Temperaturen på de elektroniske komponentene er for høy. En elektriker bør kontrollere at installeringen er utført i samsvar med anbefalingene på side 42.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE).

Ved å forsikre deg om at dette produktet er avhendet på korrekt måte bidrar du til å hindre potensielle skader på miljø og andres helse. Det kan få negative følger hvis en kvitter seg med produktet på en uskikket måte.

Symbolet på apparatet viser at det ikke kan behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres til resirkuleringspunktet for elektrisk og elektronisk utstyr.

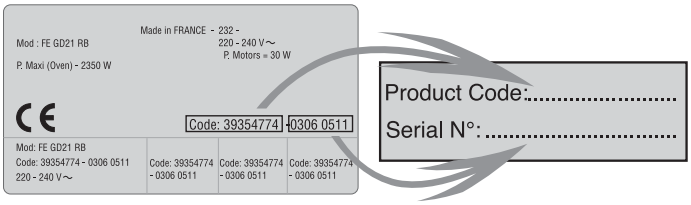
Avhending må skje i henhold til lokale miljøbestemmelser for avfallsdeponering.

For mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulasjon av dette produktet kan du kontakte kommunen din, det nærmeste renholdsverket eller butikken hvor du kjøpte produktet.

ALLMÄNNA VARNINGAR

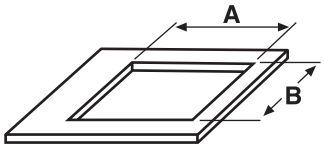
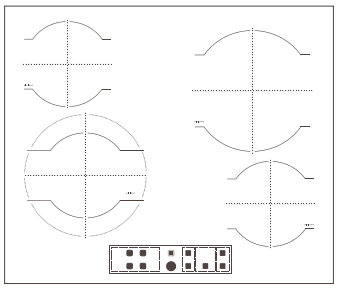
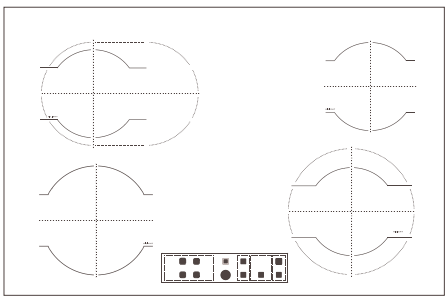
LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT SÅ ATT DU KAN ANVÄNDA DIN HÄLL PÅ BÄSTA SÄTT.
Vi rekommenderar att du förvarar installations- och bruksanvisningarna för senare referens. Innan du använder hällen första gången bör du anteckna serienumret nedan, om du skulle behöva underhåll eller reservdelar.

Identifikationsplåt
(finns under hällen botten)



För att undvika brännskador rekommenderar vi att du håller barnen borta från tillagningszonerna oavsett om dessa används eller är avstängda.
Så länge som värmeindikatorn är tänd bör försiktighet iakttas.

- Var mycket noggrann när du lagar mat med olja eller annat fett då dessa produkter är lättantändliga.
- Hällens kontrollpanel är känslig. Placera inte varma kokkärl på den.
- Aluminiumfolie och plastprodukter får ej placeras på tillagningszonerna.
- Hällen bör rengöras efter varje användning för att förhindra ansamling av smuts och fett. Med tanke på obehaglig lukt, rökutveckling och brandrisk bör sådant tas bort från hällen eftersom det bränns fast nästa gång hällen används.
- Du bör inte titta direkt på halogenelementen.
- Låt bli att vidröra värmezonerna under användning och en stund efteråt.
- Laga aldrig maten direkt på den glaskeramiska hällen. Använd alltid lämpliga kokkärl och redskap.
- Kokkärlet ska placeras i mitten på tillagningszonen som används.
- Använd inte keramikhällen som skärbräda.
- Dra inte kastruller och liknande över hällen.
- Förvara inga tunga saker ovanför hällen. Om de ramlar ner på hällen kan hällen skadas.
- Använd inte hällen som arbetsyta.
- Förvara ingenting på hällen.
- Använd inte hällen om en spricka mot förmodan skulle uppstå. Koppla i så fall omedelbart bort strömmen från hällen och kontakta återförsäljaren.

KOKHÄLL		HVH 551/2	HVH 750/2
Tillagningszoner		4 Hilight	4 Hilight
Strömförsörjning	(V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Effekt	(W)	7100	7600
Produktstorlek i mm (bxdxh) mm.		B - 594,5 x 509,5 X - 576 x 506	B - 774,5 x 509,5 X - 756 x 506
Inbyggnadsmått **(AxB)**		560x490	740x490
			

Vi strävar ständigt efter att förbättra vår produktkvalitet och modifierar därför våra produkter i takt med de senaste tekniska landvinningarna.

CE Denna produkt uppfyller bestämmelserna i Direktiver 73/23/EEC och 89/336/EEC (ersatts med direktiver 2006/95/EC och 2004/108/EC) och senare ändringar.

INSTALLATION

Att installera en hushållsapparat kan vara komplicerat, och om det inte görs korrekt föreligger risk för allvarliga personskadorDärför bör du låta en fackman utföra installationen enligt gällande tekniska regler och föreskrifter. Om detta råd ignoreras, och installationen inte utförs av en fackman, avsäger sig tillverkaren allt ansvar för eventuella tekniska fel på produkten, oavsett om dessa resulterar i skador på egendom eller personskada.

INBYGGNAD

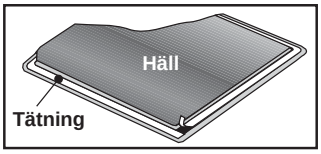
Både utrymmet i vilket spishällen installeras, och dess omgivning, måste vara tillverkade av värmebeständiga material. Alla dekorlaminat ska dessutom vara limmade med värmebeständigt lim.

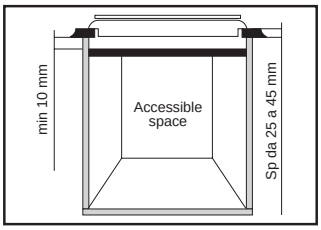
Installation:
• En vattentät tätning medföljer hällen.

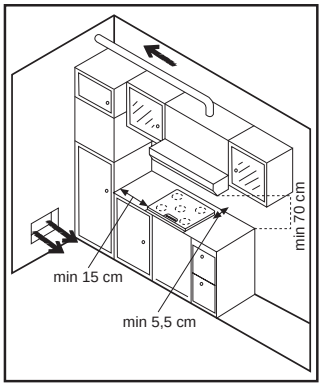
Före montering:
- vänd hällen upp och ner med glasytan nedåt.
  Var noga med att skydda glaset mot skador.
- montera tätningen runt hällen.
- kontrollera att den sitter korrekt, så att inte läckage uppstår in i underskåpet.

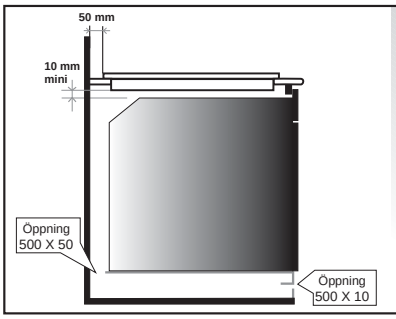
• Spisen ska monteras minst 5 cm från alla vertikala ytor.

• Om den undre delen av hällen vid monteringen ligger nära ett område som normal rengörs vid städning, montera en avskiljning 1 cm under hällens undre del för att undvika att bränna dig eller andra skador.









Spishällen får inte monteras ovanför en oventilerad ugn.

ELANSLUTNING

"Installationen måste överensstämma med standardföreskrifterna." Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för de skador som kan uppstå vid olämplig eller felaktig användning.

VARNING:
- **Kontrollera före all elektrisk användning att elspänningen som visas på elmätaren är korrekt, att jordfelsbrytarens inställningar är korrekta, att installationens jordanslutning är obruten och att enheten är korrekt avsäkrad**
- Den elektriska anslutningen vid installationen bör göras till ett jordat uttag eller en flerpolig frånskiljare med brytgap på minst 3 mm
  Om apparaten har ett eluttag måste den installeras så att det går att komma åt uttaget.
- Elförsörjningens gula och gröna ledning ska anslutas till både hällens och elnätets jordanslutningar.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för olycksfall orsakade av att apparaten är ojordad eller har bruten jordförbindelse.
- Eventuella frågor om elkabeln ställs till en fackman eller återförsäljaren.

Hällen har en elanslutningskabel som kan anslutas till ett uttag med 220-240 V mellan faser eller mellan fas och nolla.

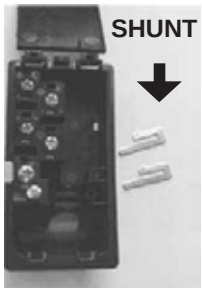
• Anslut den till ett uttag. Välj rätt säkring enligt tabellen.
Hällen kan emellertid anslutas till:
. Trefas 220-240 V3~
. Trefas 380-415 V2N~

Följ nedanstående instruktioner för ansluta apparaten.
• Innan du ansluter hällen, kontrollera att den är avsäkrad med rätt typ av säkring, se tabellen, och att den har lämpliga kablar som har kapacitet att spänningsmata den.
• Vänd på hällen, placera glassidan mot arbetsbänken och var noga med att skydda glaset.

• Öppna locket i följande ordning:

• skruva loss kabelklämman "1"
• leta reda på de båda flikarna på sidorna
• placera en spårskruvmejsels blad framför varje flik "2" och "3", skjut in och tryck på
• ta bort locket.
Lossa elsladden.
• ta bort skruvarna som fäster anslutningsplinten, där du hittar matningsslangens shuntar och ledare
• koppla ifrån matningssladden.

• Åtgärder som ska utföras för att skapa en ny anslutning:

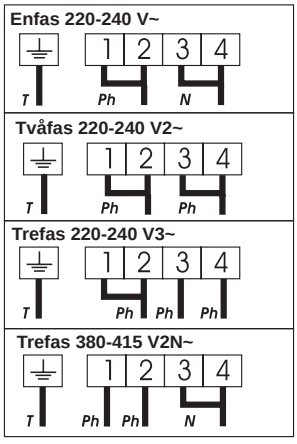


- Välj elsladd enligt rekommendationerna i tabellen.
- Placera elsladden i kabelklämman.
- Skala av 10 mm isolering i matningssladdens ändar, observera hur lång sladden måste vara för att anslutas till anslutningsplinten.
- Fäst ledaren enligt uppställningen i enlighet med installationen och med hjälp av shuntarna som du har tagit fram i den första åtgärden.
- Fäst locket.
- Skruva i kabelklämman.

OBS! Se till att kopplingspanelens skruvar är ordentligt åtdragna.

Anslutning till anslutningarna på anslutningsplinten

Enfas 220-240 V~ / Tvåfas 220-240 V2~	
Kabel Säkring H05V2V2F	25 A 3X2.5 mm²
Trefas 220-240 V3~	
Kabel Säkring H05V2V2F	32 A 4X4 mm²
Trefas 380-415 V2N~	
Kabel Säkring H05V2V2F	25 A 4X2.5 mm²



Ph = Fas N = Nollan T = Jord

REKOMMENDERADE KOKKÄRL

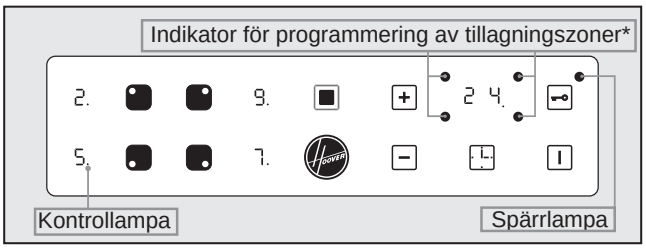
Kokkärl av god kvalitet är avgörande för att hällen ska fungera så bra som möjligt.

- **Använd alltid kokkärl av god kvalitet med helt plan och tjock botten**: Med den här typen av kokkärl undviker du ojämn värmefördelning som kan få maten att bränna fast. Tjocka metallkastruller och pannor ger en jämnare värmefördelning.
- **Kontrollera att kärlets botten är torr**: När du fyller kärlet med vätska eller använder ett kärl som har förvarats i kylen är det viktigt att kärlets botten är helt torr innan det placeras på hällen. På så sätt undviker man att det uppstår fläckar på hällen.
- **Använd kärl med en diameter som täcker hela den aktuella ytan**: Kärlets storlek ska inte vara mindre än den uppvärmda ytan. Om det är något större utnyttjas energin maximalt effektivt.

Följande information är till hjälp när du ska välja vilka kärl som är lämpligast för att få goda resultat.

	Keramisk zon
Märke på köksutensilier	Se efter på etiketten som visar om kärlet kan användas för glaskeramikhällar.
Rostfritt stål	Rekommenderas
	Särskild bra för kärl med flerskiktsbotten. Flerskiktsbotten kombinerar fördelarna hos rostfritt stål (utseende, slitstyrka och stabilitet) med förd elarna hos aluminium eller koppar (värmeöverföring och jämn fördelning).
Aluminium	Rekommenderas
	Tjock botten rekommenderas: bra ledningsförmåga. Ibland kan avlagringar göra märken på hällen, men de försvinner om de tas bort omedelbart.
Gjutjärn	Fungerar bra
	Varning: kan repa ytskiktet.
Emaljerat stål	Fungerar bra
	En plan, tjock och jämn botten rekommenderas.
Glas	Rekommenderas ej
	Fungerar inte bra. Kan repa ytskiktet.
Porslin	Rekommenderas
	Fungerar inte bra. Endast med plan botten, inte tjock och jämn.
Koppar-botten	Rekommenderas
	Tjock botten rekommenderas. Fungerar bra, men var försiktig eftersom koppar kan göra märken.

ANVÄNDA GLASKERAMIKHÄLLEN



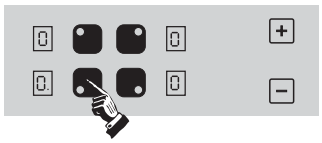
• När vredet har aktiverats, vänta några sekunder innan du aktiverar de elektroniska reglagen.

- Tryck på knappen I i 3 sekunder.
Den elektroniska styrningen till hällen är aktiveras. Värmenivån visas 0 i varje visningszon och kontrollampan blinkar.

- Efter 10 sekunder utan användning slås den elektroniska styrningen av och startprocessen måste upprepas.

• AKTIVERA EN TILLAGNINGSZON

- Tryck på valknappen till den tillagningszon du vill använda. I visningszonen lyser kontrollampan fast. Den visar att zonen används.



- Tryck på knappen **-/+** för att välja värmenivå mellan 1 och 9. Håll ner knappen **+/-** och värmenivån höjs eller sänks gradvis.

Följande exempel är endast till för informationsändamål. Justera dem efter egna erfarenheter så att de passar din smak och dina vanor.

0 : Av
1 :)
2 :) ..... Upptining
3 : Varmhållning
4 : Uppvärmning
5 : Upptining, sjudning, kokning, tillagning på låg temperatur
6 : Kokning utan lock
7 : Fräsning, bryning och stekning av kött
8 : Kokning och stekning på hög temperatur
9 : Stekning

• STÄNGA AV EN TILLAGNINGSZON

- Tryck på valknappen till den tillagningszon du vill använda.
- Tryck på knappen för att visa värmenivån 0. Nu stängs zonen av, indikatorn 0 slocknar efter 10 sekunder.
- För snabbavstängning, tryck på knapparna samtidigt. Värmenivån sänks automatiskt till 0. Tillagningszonen stängs av.

• ALLMÄN AVSTÄNGNING

Tillagningszonerna och timern kan stängas av när som helst genom att man trycker på knappen På-Av.

• INDIKATOR FÖR KVARVARANDE VÄRME

Så här visar kontrollpanelen att tillagningszonernas yttemperatur överskrider 60° C: H . När temperaturen sjunker under 60° C släcks indikatorn H .

När matlagningen börjar lida mot sitt slut rekommenderar vi att du stänger av hällen och avslutar matlagningen med hjälp av tillagningszonernas restvärme.

Obs! När strömmen har brutits slocknar indikatorn för kvarvarande värme helt även om yttemperaturen är högre än 60° C.

• ANVÄNDNING AV DEN EXTRA TILLAGNINGSZONEN (finns endast på vissa modeller)

- **START AV DEN EXTRA TILLAGNINGSZONEN:**
– Tryck på knappen I . Under de följande 10 sekunderna
– Tryck på knappen för extrazonen. Den blinkande lampan på den visade zonen börjar lysa. Det innebär att zonen har aktiverats.
– Välj en uppvärmningsnivå mellan 1 och 9. (+ eller −)
– Tryck på knappen ■ för att starta extrazonen.

- **STÄNGA AV DEN EXTRA TILLAGNINGSZONEN:**
– Den extra tillagningszonen måste vara aktiverad: Lampan på den visade zonen måste lysa. Välj zonen igen om den inte gör det.
– Tryck på knappen ■ . Visad LED för extrazonen slocknar. Den extra tillagningszonen avaktiveras.
– Vill du stoppa hela tillagningszonen snabbt trycker du på + och − samtidigt. Uppvärmningsnivån sänks automatiskt till 0 . Tillagningszonen avaktiveras.

• PROGRAMMERA EN TILLAGNINGSZON

Alla tillagningszoner kan programmeras till max. 99 minuter. Du kan endast programmera en zon i taget.

– Aktivera den önskade zonen genom att följa ovanstående instruktioner.
Kontrollampan nära värmenivån måste visas, den indikerar att zonen är aktiv.

– Tryck på timer-knappen.

Zonmarkeringen runt timer-displayen visar den zon som styrs.

– Tryck på knappen [+] för att välja tiden i minuter.

Den sparas automatiskt efter tre sekunder.

➔ Den programmerade tiden kan ändras när som helst genom att du trycker på timer-valknappen, timer-kontrollampan måste lysa. När tiden har förflutit stängs tillagningszonen av automatiskt och en ljudsignal hörs i en minut. Tryck på valfri knapp för att stänga av den.
➔ Den programmerade tiden kan nollställas till 00 med knappen [−] eller genom att du trycker på knapparna [+] och [−] samtidigt. Tillagningszonen är då inte längre kopplad till timern men förblir i funktion. Det innebär att du måste stänga av zonen separat.
➔ Timern kan användas utan tillagningszon, som en påminnelse, den avger en signal efter den programmerade tiden.

• ANVÄNDNING AV SPÄRRKNAPP

Spärrfunktionen innehåller aktuella inställningar och förhindrar någon att starta hällen. Den används också vid rengöring av kontrollerna eftersom de kan spärras utan att hällen är på.

– Slå på önskade tillagningszoner.
– Välj önskad uppvärmningsnivå för var och en av dem.
– Tryck på knappen för att ställa in data; på så sätt kan inga andra knappar användas, utom på-/av-knappen.

Spärrlampan [⊶] börjar lysa.
Tryck på knappen för att häva spärrfunktionen. Indikatorlampan slocknar och alla kontroller går att använda igen.
Om kontrollerna är låsta och timern är aktiv, räknas tiden automatiskt ner och zonen stängs av när tiden gått ut.
Om kontrollerna är låsta när hällen stängs av, förblir de aktiva och förhindrar att hällen kan användas när den startas på nytt. Tryck på knappen för att häva spärrfunktionen.

• SNABBUPPVÄRMNING

Alla zonerna har en ”snabbuppvärmning” som höjer temperaturen snabbare. Det är perfekt för att sluta köttporer eller för att snabbt koka upp stora mängder vätska.

Starta snabbuppvärmningen

- Aktivera den önskade zonen, tryck på knappen ”+” för läge ”9”, släpp knappen en kort stund och tryck på ”+” igen: displayen visar omväxlande ”A” ”snabbuppvärmning” och ”9” värmenivå.
- Sänk värmen vid behov, då visar displayen omväxlande ”A” ”snabbuppvärmning” och det nya värmeläget.

Tillagnin-gsläge	Frigjord effekt (%)	Snab-buppvärm-ningstid (minuter)	Maximal användningstid för automatiskt stopp*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

När ”snabbuppvärmningen” är slutförd visar effektnivån ett stabilt värde.

* Tillagningszonerna stängs av automatiskt av säkerhetsskäl om de lämnas påslagna för länge. Stoppet beror på vilken uppvärmningsnivå som används.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

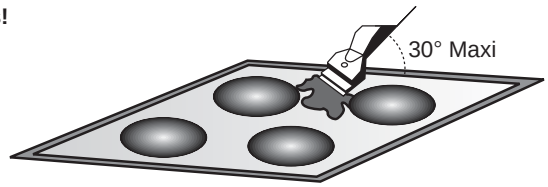
• Låt hällen svalna innan du utför något underhåll på den.
• Använd endast produkter (rengöringsmedel och skrapor) som är särskilt utformade för keramikhällar. De kan köpas i järnaffärer.
• Undvik spill eftersom allt som hamnar på hällen snabbt bränns fast vilket gör rengöringen svårare.
• Det är lämpligt att hålla undan alla substanser från hällen som kan smälta, exempelvis plast, socker och sockerbaserade produkter.

UNDERHÅLL:
- Placera ett par droppar av specialrengöringen på hällens yta.
- Gnid bort envisa fläckar med en mjuk trasa eller lätt fuktat hushållspapper.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills hällen är helt torr.

Om vissa fläckar ändå inte går bort:
- Placera ett par droppar till av specialrengöringen på hällens yta.
- Skrapa med skrapan, med en vinkel på högst 30∞ mot hällen, tills fläcken är borta.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills hällen är helt torr.
- Upprepa vid behov.

Några tips:
Regelbunden rengöring skapar ett skyddande lager som förhindrar repor och slitage. Se till att ytan är ren innan du använder hällen igen. Du kan få bort fläckar efter hårt vatten med några droppar vinäger eller citronjuice. Torka sedan med hushållspapper och några droppar specialrengöring.
Keramikhällens yta tål att du drar kokkärlen över den, men det bästa är om du lyfter kärlen
när du flyttar dem mellan olika zoner.

Obs!



Använd inte en alltför blöt svamp.
Använd aldrig kniv eller skruvmejsel.
En skrapa med rakblad skadar inte ytan, så länge den hålls i en vinkel på högst 30∞.
Förvara skrapor med rakblad utom räckhåll för barn.
Använd aldrig slipmedel eller skurprodukter.

• **Omgivande metall:** rengör den omgivande metallen med tvål och vatten. Skölj och torka med en mjuk trasa.

EFTERVÅRD

Kontrollera följande innan du kontaktar en servicetekniker:
– att kontakten sitter i ordentligt och att säkringen är hel. Om du inte hittar felet slår du av apparaten. Försök inte laga den själv, utan ring återförsäljaren eller ett Servicecenter. Apparaten har en garanti som ger kostnadsfri reparation vid servicecentret.

PROBLEMLÖSNING

Tillagningszoner som inte håller jämn temperatur eller värms upp för långsamt.

• Du måste använda kokkärl med helt plan botten. Om du kan se ljus mellan botten och en linjal är botten inte plan och värmen överförs inte som den ska.

• Kokkärlets bottenyta ska motsvara den valda tillagningszonens diameter så nära som möjligt.

Matlagningen tar för lång tid.

• Du använder fel kokkärl. Kokkärlen ska ha flat botten, inte vara för lätta och ha samma diameter som den valda tillagningszonen.

Hällens glasyta har små repor (kan se ut som sprickor eller slitage).

• Felaktiga rengöringsmetoder, kokkärl med ojämn botten eller grova partiklar (salt eller sand) mellan kokkärlet och hällytan. Använd rekommenderade rengöringsmetoder och använd kokkärl med jämn och ren botten.

Metallfläckar (kan se ut som repor).

• Dra inte kokkärl av aluminium över hällens yta. Ta bort fläckar på rekommenderat sätt.
• Felaktiga rengöringsmaterial har använts, spill eller fettfläckar finns kvar på ytan, använd en skrapa med rakblad och rekommenderade rengöringsprodukter.

Mörka streck eller fläckar.

• Använd rakblad och rekommenderat rengöringsmedel.

Missfärgade områden på hällen.

• Märken efter aluminium- och kopparkastruller, liksom mineralfläckar efter hårt vatten eller mat, kan tas bort med rengöringsmedlet.

Varm sockerlösning/plast har smält fast vid ytan.

• Se avsnittet om rengöring och underhåll.

Hällen eller några av tillagningszonerna fungerar inte.

• Överkopplingsbyglarna är felaktigt anslutna på anslutningspliten. Kontrollera att anslutningarna är utförda enligt anvisningarna på sidan 47.

Hällen fungerar inte.

• Utspilld mat eller något föremål täcker minst två av knapparna i minst 10 sekunder. Rengör hällen eller ta bort föremålet.
• Kontrollpanelen är låst. Se kapitlet ”Låsning”.

Hällen stängs inte av

• Kontrollpanelen är låst. Se kapitlet ”Låsning”.
Hällen stängs av automatiskt
• Utspilld mat täcker minst två av knapparna längre än 10 sekunder. Hällen övergår till säkerhetsläget och det hörs en ljudsignal så länge knapparna är täckta. Rengör hällen eller ta bort föremålet.
• Tillagningszonerna stängs av automatiskt om de lämnas på för länge. Se aktuellt avsnitt på sidan 49.

Tillagningszonernas på- och avslagningsfrekvens

• På- och avslagningscyklerna varierar beroende på krävd värmenivå:
– låg nivå: kort användningstid
– hög nivå: lång användningstid.

Displayen ”H”, indikator för kvarvarande värme, blinkar

• Den elektroniska temperaturen är för hög. En tekniker ska kontrollera apparaten i enlighet med rekommendationerna, sidan 47.

Den här enheten är märkt enligt det europeiska direktivet 2002/96/EC om återvinning av elutrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att lämna produkten till återvinning kan du förhindra potentiella skador för människor och miljö, som i annat fall kan uppstå genom felaktig hantering.

Symbolen på produkten anger att produkten inte får behandlas som hushållsavfall. I stället bör den lämnas till ett uppsamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Följ de lokala förordningarna för avfallshantering.

Du kan få mer detaljerad information om hantering och återvinning av produkten hos kommunen, på återvinningsanläggningen eller på produktens inköpsställe.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

DE Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DK Producenten påtager sig ikke noget ansvar for unøjagtigheder, der opstår pga. tryk- eller udskriftsfejl i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage nødvendige ændringer i produkterne, herunder forbrugsinteresser, uden præjudice for egenskaberne for sikkerhed eller funktion.

FI Valmistaja ei vastaa mistään tämän asiakirjan paino- tai kirjoitusvirheistä johtuvista vääristä tiedoista. Varaamme oikeuden tehdä tuotteisiin muutoksia tarpeen mukaan, kuluttajien edut mukaan lukien, huonontamatta turvallisuuteen tai toimintaan liittyviä ominaisuuksia.

NO Produsent og importør fraskriver seg ethvert ansvar for trykkfeil i bruksanvisningen. Produsenten forbeholder seg retten til å foreta modifiseringer av produkter uten nærmere varsel om dette.

SV Tillverkaren påtager sig inget ansvar för tryckfel i denna bruksanvisning. Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra förändringar av produkten så länge dess viktigaste egenskaper inte förändras.

06-2007 • Cod. 41025232

GRAFICA communication and service